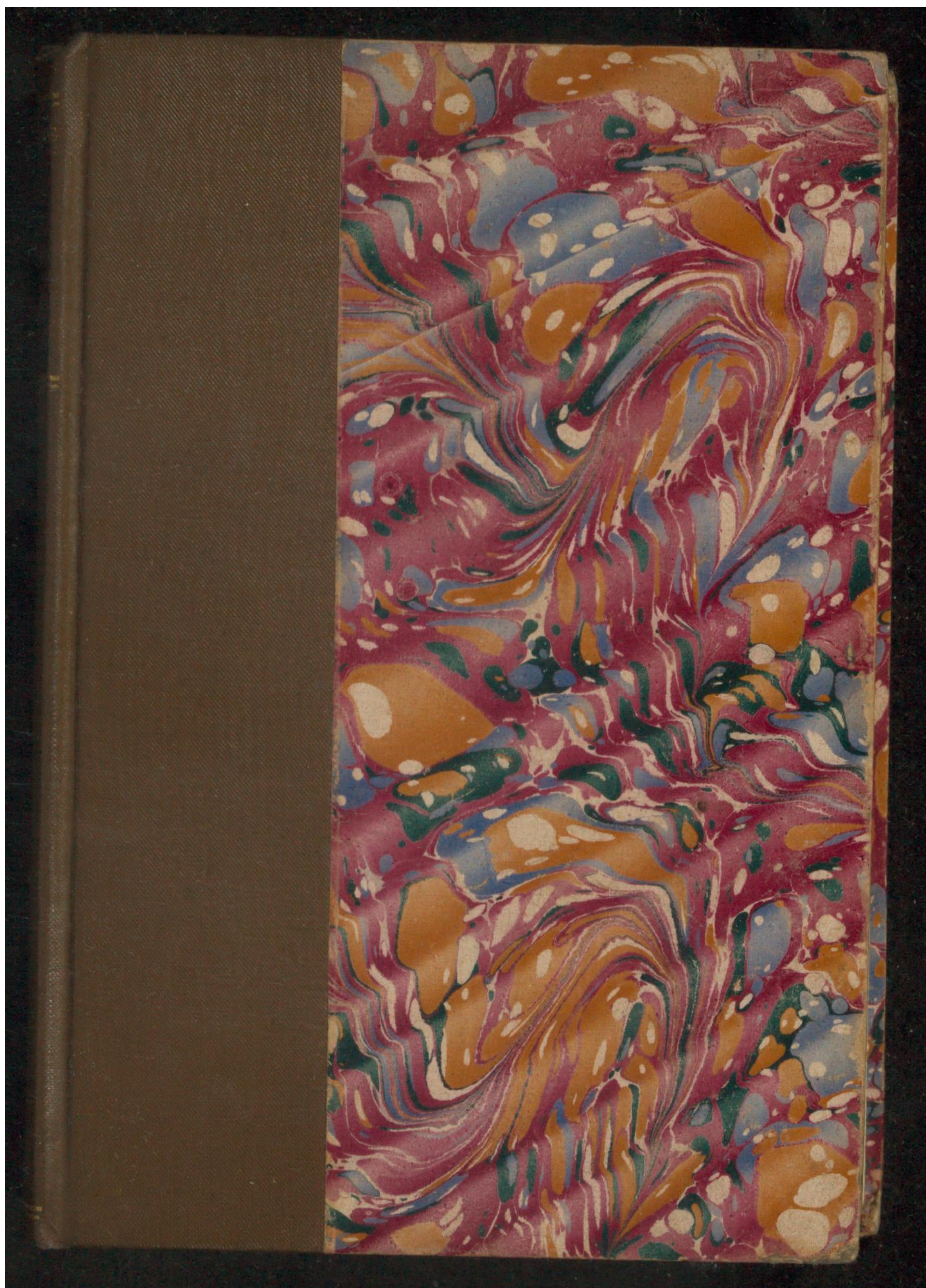
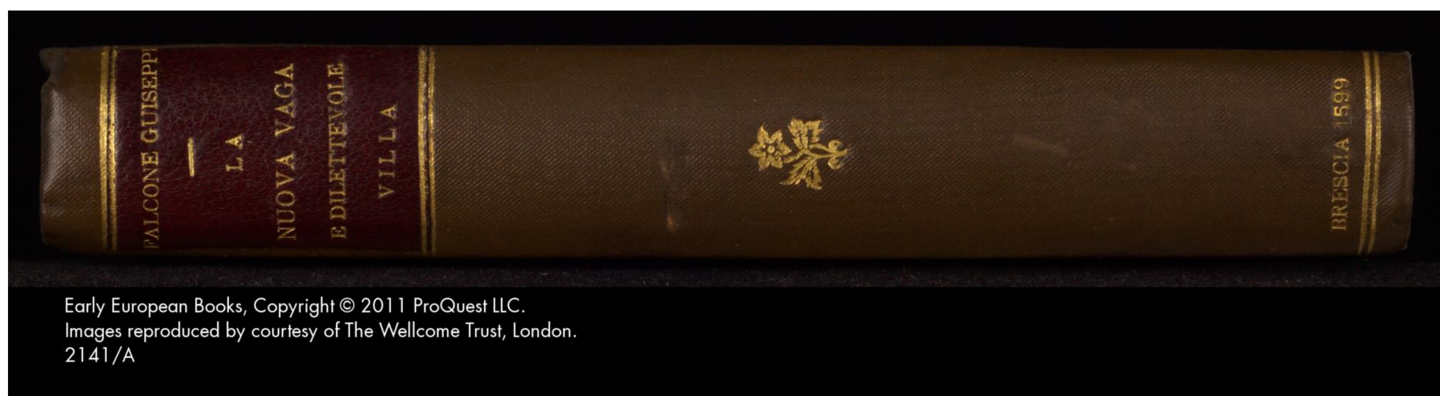


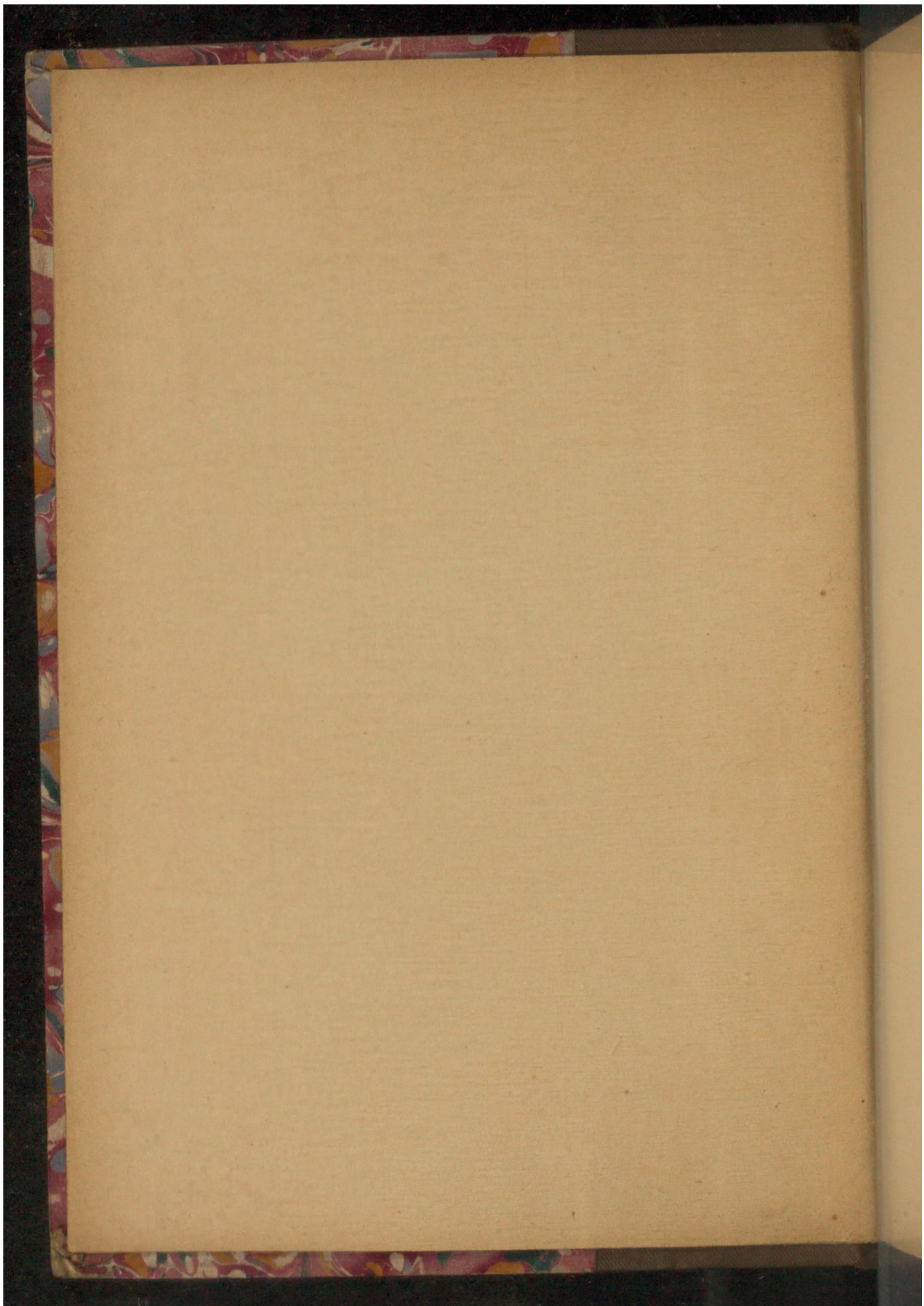

FALCONE GUISEPPI
LA
NUOVA VAGA
E DILETTEVOLE
VILLA
BRESCIA 1599











LA
NVOVA, VAGA,
ET DILETTEVOLE
VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi,

Vtile a tutti quelli che fanno professione d'agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni & paesi, edificar palaggi, case, & edificij pertinenti alla villa, con rimedij per varie infermità de Buoi, Caualli e altri Animali.

Estratta da tutti gli Autori, Greci, Latini, & Italiani, che sin'hora hanno scritto di tal materia.

ET DI NOVO DATTA IN LVCE.



In Brescia, Alla Libraria del Buozola. 1599

Con licentia de' Superiori.

AL LETTORE.


ARMI che le Città (sò che non m'abbaglio) pe'l più hoggidì, altro non siano, che vn patente teatro di miseria, e d'ogni infelicità ripiene; come quelle, in cui la buona, e Santa vita, per causa dell'otio, se ne giace, e languisse. Per l'istesso, il fuoco elemento si attiuo, si spenge, l'aria s'infetta, l'aqua patisse, la terra sterleggia, l'oro s'addombra, il ferro ruginisse: ogni stanza, & albergo rouina: l'intelletto s'ingrossa, l'humano corpo s'inferma, il Cauallo vien difettoso, la naue s'infracida, l'armigero diuiene com' vn coniglio, la voce si rauca, e distona il vino s'incalda, il rubino si scolora, il legno s'intarna, & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritrouerai che dou' entra l'otio, iui & insieme entraui conquasso, gran danno, rouina, scorno, & infamia.

Dimmi per gratia, cortese lettore: quel'effeminato Rè Sardanapal, da chi fù egli condutto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartaginese, chi l'appiccò, e chi lo sneruò? l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia? l'otio.

Tholomeo Rè d'Egitto, chi à simile estrema miseria l'accompagnò? l'otio.

Carlo, l'ottauo Rè di Francia, chi si bruttamente lo contaminò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutt'i Cesari, chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo si famoso nelle tante delitie, oue si perdet'egli? nell'otio.

Cupido si lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, chi gli fece ſchiaui da catena? l'otio.

Demetrio ſecondo ſi celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato? dall'otio.

Marc'Antonio, trionuiro, ſua tanta mondana gloria, da chi fù ella calpeſtata? dall'otio.

E tu, ò Piacenza, perche ſei sì ſchernita, & vcellata da tante Città, ſtati, e Regni come dall'Inghilterra, dalla Poglia, dal Regno de Napoli, e da tant'altri, da chi vài con tanta vergogna tua, mendicando il pane? per la tua infigardagine, poltroneſca, & otioſa vita. non vedi che ſi dimanda otio, perche occide, & amazza?

Dalle tue ville, e poderi, perche ne fai coſi ſcarſa, e penurioſa cauata? per l'otio tuo.

La tua villa già ſi ben coltiuata, perche hoggidì, è sì Zerbida, inculta, e de ſpini da ogni parte, e nel mezo ancora ripiena, & ingombrata? per la tua vita otioſa.

D'onde auiene, che non c'è più hormai, ne frutti, ne alberi, ne viti? per l'otio tuo.

I debiti per che ti ſcannano? perche non lauori la tua villa? per l'otio.

Oh mi dirai, ſon gentilhuom: tu ſei ſtentilhuom, ſtentando tu, e facendo ſtentar l'altri. Et Adamo fù gentilhuom, e Dio gli ordinò che lauoraſſe, sì nel Paradiſo terreſtre, come fuori. Quei Santi Padri antichi lauorauano.

I Romani coſi dotti attendeuano alla villa, lauorando con le loro proprie perſone: fuggiuano l'otioſa Città, per lauorare le loro ville, e per ben coltiuarle, non ſdegnandoſi, auenga che fuſſero Senatori de primi, e tu non ti degni, e ſei poueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore. e volendo loro, huomini di conſeglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando, contentandoſi quei gran Signori, più toſto habitare in villa con eſſercitio, che ſtare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da 36. anni, e finalmente ſi ritirò in villa? la doue di notte ſtudiaua, e di giorno in villa lauoraua, per fuggir l'otio,

Dio-

Diocletiano Imperatore, non renontiò l'Imperio, & in villa si ritirò? A cui mandò il Senato, che egli douesse far ritorno alla sua Città; e lo ritrouarono ch' egli zappaua certe sue lattuche, e rispose così à gli ambasciatori: Parui cosa honesta, che chi ha piantate, inaffiate, e zappate queste sì belle lattuchine, le lasci, per ritornare à strepiti di Roma? Più presto voglio guadagnarmi il vitto quì in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma.

Più tosto voglio l'esercitio di villa, che l'otio si pestifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'esercitio conferisse honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, e contento, si nasconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti sarà vna dotta maestra, della parsimonia, vna entrata nascosta, vtile da tutti non conosciuto; oue tu vi ritroui aria purissima, sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, aqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi. viti d'vue diuerse saporitissime.

In villa, mangiasi di quello che s'hà, & il pane asciutto, ti pare torta, a che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue a te piace, hor sotto la pergola, ò sotto la loggia, ò sotto'l portico, ò nel mezo dell'aia, ò nell'horto, ò nel giardino, ò alla fontana, ò appresso del pozzo, ò nel mezo della vigna, ò sotto d'vn pomo, ò pero, ò faggio, ò cipresso, hora in mezo d'vn bel pratolino, ò à canto alla peschiera, ò lungo il fiume, ò nel mezo della sala.

Quiui, con poca spesa, vesti alla liggieri, dico senza risguardi chi sia, sei lontano di litigosi tribunali: attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte: poi vai in campagna, à combattere contro l'otio, con l'arme dell'esercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'aqua indolcisse la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il corpo prende forze, il corsiere nitrisse, e balla su la terra: la naue si spalma, l'armigero diuiene feroce Leone, la voce squilla, il vino vien piccante, il rubino

fiammeggia, il legno indurisse, & il panno immorbidisse.

Perciò v'inuito dalla Città, alla villa: dall'otio, all'essercitio: dalla pacchia, alla sobrietà: dall'inimicitie, alla quiete, & alla santa pace; dalle lasciue pompe, alla vita mortificata, e positiua.

Non ti sarà scorno nò, ad attendere fuori alla tua villa, perche à far il fatto suo, non s'imbrattano le mani; anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale, i primi scrittori del mondo, non n'haurebbono scritto con tanta grandezza: ne i primi Signori del mondo, non l'haurebbono esercitata, come che han fatto; Meritamente il gran Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse, inalzando, e commendando quest'arte, nel suo primo de gli vfficij: Nil agricultura melius, nil vberius, nil homine libero dignius. E Plinio à questo mirando, scrisse.

Ipsorum tunc manibus triumhpatorum, colebantur agri. Intendila, ò otioso? Dice che quei gran Signori, dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici, deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorauano le lor ville, i lor tereni, e vigne.

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso nou vuoi lauorare la tua villa, ma la lasci nelle mani dc tristi massari, sassini, e carnefici de terreni.

Degnati dunque, lauora, stà fuori in villa, oue sei Padrone de tutti; quiui non occorre panni sontuosi, per cortegiare questo ne quello: Essendo tu, il Dominus. A contadini si spetta visitarti te, donarti, & appresentarti, d'ogni primitia, e frutta villesca.

O dolce, e soaue vita della villa, oue si gode suoi soggetti piaceuoli, e semplici, oue s'odono canti di quelle villanelle, la zanforgna, la sampogna, il suono di teglia, e le armoniche musiche de tant'vcelli variati. il mugire de buoi, vacche, e vitelli. il nitrire de caualli, e polledri: il grugnire de porci, il pipire de polli, il crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuersità: ma che diremo del lusi-

gnuo-

gnuolo, che ti fa quelle sì belle mattinate?

O felice vita: ò felice à te, se sarai amico della tua villa, e se con proprie mani e personalmente coltiuerai la tua villa; perche ella ti farà contento, e riccó.

Perche si come l'otio impouerisse: così per l'opposito, l'essercitio in villa inricchisse.

Lascia dunq; l'imbrogliata Città, e con quel villico Euangelico dì così. Vilam emi, necesse habeo exire, & videre illam. perche l'occhio del patrone è grasso di se stesso, e della possessione.

Là dico, oue d'infermo diuerrai sano; di trauagliato, allegro: e di pouero, ricco. E se alcuno da ciò ti volesse dissuadere, non gli dar orecchio, ma digli come t'ho detto. Vilam emi, necesse habeo videre illam.

Meritamente scrisse quel gentil Poeta, quei bei versi, al nostro proposito.

Ben si può dir, quel Cittadin felice,
Che sà schifar della Città i trauagli:
Spendendo in vaghi studi, e caccie liete,
In villa i giorni; e à guisa de gli antichi,
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti,
Procura il vitto in terra, e vita in cielo.



Vostro, agricoltore antico,

Giuseppe Falcone, Piacentino.

SONETTO, DEL R. SIG. GASPARO Bragazzi Piacentino, Dottor di Sacra Teologia.





VEL, che sin' hor' il Ciel poggiò sublime
Pellegrino Falcone, e' n sacre historie
Trasse mille perdute alte memorie
Fuor da mille latebre oscure & ime;
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor: Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor, che'l antiche glorie
Lor questi fà seconde à le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d'astri
Prescriue i tempi à i semi, à la coltura,
E à gli alber parte, e à l'herbe i proprij siti.
Quinci già agricoltori homini mastri
Sorger vedremo, & fia, che anco Natura
L'arte sua imitatrice à gara inuiti.

TAVOLA, CON CERTE RICETTE DE' CONFETTI;

E Companatico da Villa.



A

Ca-

D

F

Fosso

TAVOLA.

PA-

TAVOLA.

P

Qua-

TAVOLA.

Q

Viti

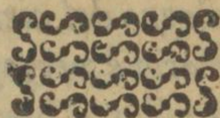
nascello d'odore, rimedio [illegible]

TAVOLA.

IL FINE.

NOVA, VAGA, E DILETTEVOLE VILLA,

DI GIVSEPPE FALCONE PIACENTINO.



Priuilegi della Villa.



ADAMO, Che fù il primo huomo del mondo: Caim, Abel, Esaù, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Re, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opera alle facende di villa, de' giardini, & horti, come arte gentilissima, e più che diletteuole, e gioueuole.

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi zerbidi, quali si uendeuano, insieme con patroni otiosi de quelle, à gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'esercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto frà Cittadini Ro-

mani, se non haueuano le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa.

Essempio à te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuoli all'essercitio, e pratica della villa: acciò doppo la tua morte, loro sappino quel che fià bisogno in villa, senza cui viuesi malamente.

Per questo Cicerone tanto loda la villa ne i suoi gran scritti, & insieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamala, vita gloriosa; Posciache il guadagno del mercante è pericoloso: quello dell'vsurario è vergognoso: Ma quello dell'Agricoltore in villa, è honesto, e niente inuidioso.

Quest'arte, Francesco Patritio la chiama disciplina d'huom eccellente: Arte d'honesto guadagno: arte necessaria al vitto humano: Perche quest'arte, che gli attende, ti riempe il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram suam, replebitur panibus.

Era gia in tanta stima la villa, e sua agricoltura, che quello era detto Colono: come fusse colonna, che sostenta la casa.

Alberico Legista la chiama santa, e pia rusticità: E così nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quasi infiniti, dimostrano quanto sia honorata la villa, con suoi habitanti, Perche, prima è loco non di risse, questioni, ne brauure: ma di patienza, quiete, & pace: Si che in caso criminale, e strepitoso, ma dubbio-

bioso è à fauore di chi habita in villa.

Là i contadini in tempo di seminare, mietere, e vendemia, erano, e per leggi sono esenti dalla militia. E per danno commune occorrente, non ponno eßer violentati.

Ne buoi, ne l'arato, ne altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far eßecutioni, ò pegni: Come s'hà nella legge Executores, *nell'Autentica. E già in tempo di guerra, niuno offendeua punto i contadini: Perche tolta l'Agricoltura, siamo spediti, eßendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando essa.*

Oltre à predette esentioni, in villa, molt'altri priuilegij si godono, e fruiscono: Perche quiui hassi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar à piedi, non solo per tutta la tua villa, ma etiandio per tutto'l Contado, dico in scarpe grosse, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i grossi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accēdere fuoco per conto della pentola, se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbato, ma di rado. Disinare in piedi, in piedi. Non metter sempre su touaglia, saluo la domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle aßai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani, prima, che se vadi à mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle volte trattenersi nelle stalle calde, discorrendo con contadini per i negotij della villa fatti, e da fare. Hà priuilegio il padrone, andando per la sua Villa, hauere vna podarina in mano.

Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco suo, man-

giar ſeco quattro bocconi.

S'hà priuilegio in villa poter con ſuo honore portar à caſa in ſpalla, vn legno ſecco per poter alle volte meglio accenderui il fuoco. E ſi hà priuilegio anco poter caualcare ſul doſſo, ſenza ſella, e briglia: ma ſu'l baſto, dico ſenza preiudicio, dell'honor tuo. E non hauendo ſproni, ne ſtiuali, non ti paia ſtrano, monta pur sù, anco sù l'Aſino, più toſto che andar à piedi.

Si hà priuilegio in villa, bere quaſi tutto l'anno miſchiato, ò aquato, come beuanda più facile alla digeſtione: per vendere poi il vino puro. Si può non vſar candele, ma lucerna da olio de noci. Si hà priuilegio bruſciar di continouo legna minuta, e verde, per vendere la ſecca, e groſſa, a chi meglio la pagarà. Vi è prohibitione che non ſi mangino molti piccioni, ma ſi bene cornette con agreſto e coſe tali. Si hà priuilegio, volendo Madonna far bucato, non toccare legna della cataſta, ma fuor di quella torne doue n'è.

Hà priuilegio Madonna, quando la Contadina fa il latte, mandar a torre butiro, e ricotta, per ſua honoranza, Ma finalmente il villano fà officio di molinaro, pagando sù'l ſacco.

Queſti dunque, ſono i priuilegi, & altri, che ſi godono in villa.

Si che non mi merauiglio, ſe Cicerone fù ſi amico della villa: addimandando queſti negotij e godimenti, dicendo coſi nel libro de Senectute. Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Que-

Questi trattenimenti in villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama Ars artium, & nutrix gentium Arte dell'arti, e nutrice delli genti: Taccia il pedante con sua grammatica, e cacefaton, cō dire la nostra grammatica, est ars artium: & io ti dico di nò, ma che l'arte dell'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la grāmatica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dall'agricoltura. O glorioso essercitio arte, dell'arti.

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scientia, perche bisogno fia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica, ma teorica ancora. Ma per maggior grādezza, e decoro della villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore, e se stesso, vite? Ego sum vitis vera, & Pater meus, agricola. Dunque per i tanti priuilegi, beneficij, & vtili che prouēgono da questa benedetta villa, ogni vno si metta in ordine per andar fuori à godere in villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa Città. a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di Città però disse Pinni. Antiquior est vita rustica.



DI CHE COSA SIA composta la Villa,

E che si contenga in quella.

LA Villa, Podere, ò Poßessione è vna cosa medesima, la qual cosa vien composta di più cose, come disse Ennio, qual scriße così dicendo, che i principij della villa sono i medesimi, come il principio del mondo: senza i quali principij la tua villa non ti può riuscire buona, e sono questi: e sono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queste quattro cose ben composte, fanno vna bella, e buona villa, ò podere: e mancando vna sol cosa di queste quattro; la tua villa non ti riuscirà mai buona, ne ti aggradirà.

Queste quattro predette cose sono le principali: ma poi ve ne sono altre aßai cose, quali sono accessorie, dico necessariamente: Come sono Casa da Patrone, da Massaro, portico, stalla, pozzo, torchio, giardino, peschiera, fiumicello, animali, arnesi rustici, e cose simili, come si dirà da baßo: Si che questa sarà la tua villa, ò podere.

La terra adūque sarà la base della villa, sopra di cui, il tutto si regge, e si sostenta. Acqua ci vuole in villa, douendo eßer buona villa: poiche senza acqua la terra non frutta: per ciò dicesi aqua, composto di A, prepositione, & qua, che è relatiuo: che vuol inferire, dalla qual acqua ne nasce l'abbondanza,

senza

senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che volendo tù comprare vna villa, sia ò in piano, ò in colle, ò in monte, procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimente non ti fruttarà bene, perche non basta l'aria, ma vuol bona, e sana: eßendo che da quella, non solo l'huomo, ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra, per mezo suo gode, e rispira, si che doue domina, iui germina, altrimente sterile se ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua villa: il Sole è l'occhio & allegria del mondo, bellezza del cielo, misura del tempo, decoro delle stelle, Re, e Signore de i pianeti, virtù, e vigore de semi, e piante: Quest è quello, che rinoua, nutrisce, accresce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viscere della terra, radici, semi, e piante, e falle feconde. Questo conforta, matura, e conserua le fatiche di villa. Questa è pianeta beneuolo, maschio, diurno, caldo, secco, splendido; si che oue non tocca, non è frutto, che vaglia, però vedesi che i monti ombrosi, di continuo sterileggiano. Anzi che se il Sole non fosse, l'huomo non nascerebbe al mondo, perciò diße il Filosofo: Sol, & homo generant hominem.

Bisogno della Villa.

QVanto alle cose accessorie pertinenti alla villa, sono queste, prima potere, poi volere, cioè pa-

recchiare tutto ciò di quello che le fà di bisogno. Bisognano neceßariamente ambe due queste cose; posciache non basta il potere senza il volere: ne men basta volere, senza potere: ma bisogna l'vno, e l'altro, potere, co'l voler insieme.

Hà dibisogno la tua villa, di buono agricoltore, e d'industrioso coltiuatore, che conosca perfettamente la qualità della villa, che sia pratico di quel sito benbene, e di tutte quelle terre, à pezza per pezza: à campo per campo: a vigna per vigna: sapendo questo campo, è grasso, quello è magro, questo è terreno forte, e quello è dolce: quello è ombroso, e quell'altro è arioso: questo è sano, quello è morticcio: questo è da fagiuoli, quell'altro da faua, e quell'altro da grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e cose tali.

Poi hà dibisogno la tua villa di persone, senza le cui la tua villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna villa, quando ha giouentù aßai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisognaci chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di scaluare, d'innestare, di seminare, di coltiuare bene ogni sorte di terreno: di far scolare campi d'appratare, segare, mietere, pianare i terreni, far foßi maestri, e scolatori: vendemiare, far vini, far aquati, far aceto, eßer buono bifolco, conciar bene le botte, le tine, legami per le bestie: che sappia criuellare, caricare vn carro di ogni cosa da villa. Sappia piantare alberi, siepi, viti, far vn stabbio per l'oche, per polli, e per l'anitre. Sappia accommo-

mo-

modare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua fameglia, con prouedergli, di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi vi è dibisogno nella tua villa, di ogni sorte di animali, ma prima de buoi per ararla: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferate. buoni arati forniti, Erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzuoli, pidria, botte, di ogni quantità, nette polite, e sane.

Bisognaci nella tua villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri. barili, ornelli corbelle, bottazzi grãdi, e piccini. pennati, marazzi. podarini, falci, e coltellacci. secchie di legno, e di rame, per mugnere le vacche, e per cauar aqua, paiuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per menestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio, col pistaglio, boccali, tazze, bicchieri, mestole, basole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan dibisogno ad vna formata, & honorata fameglia in villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, ronconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio, la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: Cõche per far bucato, gran lauezo per detto bucato, verghe per battere in aia: il desco sotto'l portico: con scanni, e banche, rastello, scoppe, & arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno fia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito prouegga.

ALTRO BISOGNO della Villa.

ACciò che le facende della tua villa passino bene, con honore, & vtile, auuertisci bene a questo gran bisogno, che il Padrone della villa sia huomo maschio, saputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A costui conuiengli hauere molta pratica, che gli seruirà per vna molta scientia; perciò che non sapendo, conuerrebbe sempre rimettersi al detto, & ordine di altri, come sarebbe di vn Contadino, Maßaro, Seruidore, Pigionante, ò per dir meglio di vn famigliaccio ladro, ò sassino domestico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi, dandoti ad intendere vna cosa per vn'altra: il nero per lo biãco, ò il vero per lo falso, e falso per uero; ouero conuien fidarsi d'un'infido mercenario, ò perfido fattore, disfacitore: quale stretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone dapoco, negligente, pouero, e fallito.

Si che per fuggire tali disordini, per ogni modo fà mistieri, che'l patrone della villa sia pratico, sappi fare, perche anco saprà commandare.

Bisogno sia, ch'egli personalmente, sempre, ò più, che mai sia possibile, sia presente in ogni cosa principale, & importante, de facende di villa: intendendo il tutto, uedendo il tutto, e toccando il tutto fidandosi manco che si può, massime de contadini. quali per lor pessima natura, sono inimici de' suoi Patroni.

Biso-

Bisogna, che egli si riserba per se il primo dominio tutto, e carico principale. hauendo continouamente cura de' suoi huomini tutti, conoscendo il lor stato, e loro bisogno.

Non s'intrica con altri per sicurtà, ne in parole, ne in scritto di mano, ne manco per solenne instrumento: perche à questo modo il buon Padre di famiglia si priuarebbe di libertà, di cui tanto bisogno n'hà la villa.

Bisogna dico, ch'esso molto bene conosca la natura, e differenza de suoi huomini, qual sia buon bifolco, ò potatore, ò scaluatore, ò aratore, ò hortolano, ò vignaruolo, ò vaccaro, ò porcaro, e cose tali.

Et in somma, non ci sia facenda, ne opera che egli medesimo, ad vn bisogno (ilche auuiene) non sappia fare, e molto bene comandare.

O per almeno che egli intendi tal negotio di villa, con certi termini, le stagioni, solite maniere, & antiche vsanze: e che le sappi fare, e commandare.

Sò bene che ogni Padrone sà comandare, ma il fatto stà saper commandar bene. E se il Padrone non saprà, come saprà commandar bene? e non sapendo comandare, ogni cosa importunè, malamente, con danno, e dispiacere della villa, se ne rouinarà, bisognando cominciare à disfare quello che s'è malfatto, con doppia spesa, scorno, e danno.

Di quì prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri, come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella villa, il di cui Padrone, non sà insegnare, ne comandare quel proprio che bisogna; ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Hab-

Habbia dunque la ſopra intendenza, e le chiaui d'ogni coſa della ſua villa: ſia auertito, in certi tempi, e luochi, ſtar ritirato, in modo che'l Contadino non ſappia doue ſia il Padrone, ne à qual parte ſia andato: E s'è poſſibile, eſca dal poſtico: perche il villano ſempre oſſerua dou'è il Padrone.

Biſogna che il Padrone della villa, non vadi molto alla Città, ne molto ſi ſcoſti dalla ſua villa, propter metum latronum. Più toſto conſtituiſca vn Procuratore ad lites, ò ad altri negotij di portata. Non dando mai ſuoi inſtrumenti à Notari, s'è poſſibile: ma in cambio diagli vna ſemplice ſcrittura.

Baſta in tempo di bruma, fatt'i raccolti tutti, e ſeminato, dar vna volta alla Città, per eſigere ſuoi crediti, e vendere le ſue merci: vedendo come paßano le liti, dando iſpeditione ad ogni coſa, poi fatto Natale, fuori in villa, che t'aſpetta, e brama.

Auertendo il Sig. Padrone, mentre che ſta fuori in villa, con tutta la ſua nobile fameglia, che ſi porta riſpetto ad ogni minimo Contadino di villa, ò di Contado: eſſendogli amoreuoli, piaceuoli, domeſtici, affabili, non comandargli ſuperbamente, ne in colera: non gli dire ingiurie, ne villanie, per modo niuno. Perche l'huomo è com'il cauallo, che non vuole ſuperbamente eſſer gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e conſolati, perche lauorano meglio, più, e di meglior voglia: oltre che tal affabilità, gli allegeriſſe il continouo giogo della fatica: Conoſcendo loro tal benignità, e grata corteſia del loro Signore, e Padrone.

Non biſogna però farſegli tanto domeſtico, per pericolo

lo poi che non sprezzassero quello che sempre debbono riuerire, & apprezzare. Perche al fine auuiene, che la troppa famegliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in villa, trattenersi bene con suoi vicini, rendergli il saluto per strada, ò nel campo: salutargli volontieri, ilche tengono per cosa molto loro grata. offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio, da buon vicino: E massime ne' suoi gran bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauio, sopportare qualche insolente, se vi sarà, far le debite monitioni, e correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, ne ruba, ne dij danno al prossimo; che tutti (almanco la santa festa commandata) vadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti vadino alla Predica, & in tempo di confessione, e communione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbi la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

COme la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non eßer curioso de nouita. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidischino. La vite potata per tempo, fà aßai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è. Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Vsa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri, ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano spampinare,

ne

ne luochi caldi,& aperti,perche patono troppo secco. Ogni sorte d'alberi,e frutti à Primauera,prima che spontino,potale,szerbale,e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato.colui,ch'affitta la sua uilla al suo vicino, aspetti danno,lite,e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità,margini,ò cauedagne: ma più pate se nõ sono ben fatte aßai scolatori, che sono vnima del cãpo.

Dopo'l seminato del frumento quando pioue più forte, scorre per i campi, e fà vscir ben fuora quell'aque che son ne solchi,che son causa che'l frumẽto nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmẽte nociui; sterilità,morbo,e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica,è spesa insieme. la pianura,porta gran quantità di vino:ma la collina passa in qualità. Il vento Rouaio,ch'è tramontana,impregna le viti:ma l'Ostro,che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco,semina eßendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro,pur che le galline stian lontane. Per insino al S.Martino, meglio sta il grano nel campo, che nel molino. Arando,e seminando, perdi il frutto,la fatica,& infami il campo.il palo lungo,e grosso,fa crescere la vite,fà più vua,e meglio matura. Non tagliar la vite co'l ferro,mentre che ella,e si tenerina,il taglio suo,non lo fare verso l'occhio,quando poti;perche la gocciola l'ammazza. il buon potatore, lascia i capi, secondo la forza della vite, e

grassez-

grassezza, ò magrezza del terreno.

Le uiti si ponno ligare, essendoui anco sù l'agresto; che come duro, non può cadere ne patire. zappa, ò uanga la uite, quando l'occhio non è ancora aperto, altrimente patisse. Se uuoi buona terra per frutto, caualo sotto doi piedi: ma se per uiti, ò alberi, quattro. La nouella uite, ben gouernata presto uiene; e mal gouernata, presto se ne uà. Nella spesa della tua uilla, fà se non quel che tu puoi: acciò con uergogna, non fossi sforzato lasciar l'incominciata impresa.

I semi non debbono hauere più d'un'anno, altrimente tene penterai. Semina sempre se puoi, à luna crescente, & in giorni temperati: perche il caldo fà nascere, ma il noioso freddo, lo tiene suffocato. Se hai assai boschi, taglia, abbruscia, ò coltiua i grassi ariosi. ma prima zappa, e szerba bene. le uigne lauorale per tempo, in luoco caldo, ma in freddi, tardi. Tutti i lauori in uilla, se si faranno otto dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo a buon'hora: ne troppo tardi scorrendo otto giorni, doppo il suo tempo.

Tutte le biade s'allegrano site in luochi larghi, grassi, e c'hanno il bel Sole. l'orzo, lino, fagiuoli, e faue, uogliono il terreno morbido, e grasso. I uiuari de semi, ò pianti mettinsi in terreno ne magro, ne grasso. I sassi d'inuerno raffreddano il campo: e di estate lo riscaldano troppo, però leuagli. Quando si moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è di sopra, di sotto. lettamando i frutti, meschia il lettame con terra, e prepone sempre i lauoratori paesani, à foresi, & incogniti, e quello

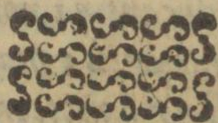
che

che si può far la sera, non aspetti di mattina.

Ti dico questo quanto all'arare. Ara sottile, perche in questo modo d'arare non puoi errare. perche così il terreno resta meglio compartito, gli va manco seme, e nasce meglio. tagliansi più a fatto le radici triste, la terra sta più sospesa. le lotte non fan argnò, ma lo disfanno. ara le terre morbide, per gran caldo, e l'herbe con radici seccaranno, arali anco per gran freddi, che gli auuerrà il medesimo, e quante volte, si riuestò d'herbe, tante volte, co'l tagliente vomere ritagliele.

Aransi anco le terre leggieri, ma non tante volte, sia arato il campo si sottile, e piano, che non si conosca per qual verso è arato l'aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggia la stiua, arato, e buoi. arando non ti fermare se non da capo, oue i buoi pisciaranno, e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, camineranno più volontieri camineranno, adescati quel riposo, & ombra.

Quell'è vn buon bifolco, che sà bene arare, seminare, caricare vn carro, ben guidarlo, non battere i buoi, ma lauorando, mantenendogli belli, biondi, e grassi, con poca spesa. non strappiacciando paglia, ne manco fieno.



AVERTIMENTI PER LA Padrona, ò Maſſara, della villa.

SI come la prencipal cura della villa fuori alla campagna, ſi ſpetta all'huomini: Coſi la principal coſa della cura della caſa, ſi ſpetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di caſa: Eſſendo che il Maſſaro attende alla foreſta, e la Maſſara attenderà di caſa. perche l'huomo alla campagna fà la robba; ma la donna, è quella che in caſa l'ha da conſeruare, mantenere, & accreſcere.

Altrimenti, come ſi ſuol dire, la donna fa l'huomo, ma la donna, amazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauoratrice, ò Maßara della villa, hauer cura prima di ſe, come donna deuota, e di Dio timoroſa, con bẽ ammaeſtrare ſuoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al ſuo marito, patiente, & amoreuole con ogni vno: diſcreta, con buon gouerno, non ſia geloſa. habbi amore alla villa: non ſi parta molto da caſa, ne dal ſuo cortile.

Sia ſeuera con triſti: non ſia litigoſa: fugga le feſte de balli, e ſuoni, e le ſue figlie ancora: Tenga netta la caſa, panni, touaglie, e portico.

L'arneſi di caſa non ſiano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni coſa ſia al ſuo luogo.

Le chiaui del granaio, e di cantina, non ſi fidino, à niuno habbia l'occhio alla giouentù; maſſime alle femine. Sia la prima à leuarſi, & à metterſi in lauoro, e l'ultima

tima à leuarsene; e l'vltima andare à dormire: E la sera ordinare quello, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, perche il seruitio fatto così, non è grato. Non venghino donne chiarlere per casa, ma tosto si mandino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci volontieri seruitio à uicini. Spinga la giouentù à lauorare, dicendo, vedete me? vedete vostro padre? Come facciamo? Non si bestemi, non si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa pe'l cortile si raccolga in mucchio, per riscaldare il forno. facci ben seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'inuerno, ò per farle mangiare à buoi. I vinazzuoli sian ben secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quant'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Non si cura di pompe, ma si bene d'esser molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il venere, per lo Sabbato, con vna scudella di buona, e fredda ceneri, con vn secchio d'acqua, bolendo sin che sia calata vna quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogni vno con bianche camise, facendo bucato, nõ si strapacci il sapone, ne legna, ne si piglino tante donne in opera: Ma lauino tutte le putte di casa. Stando sotto'l portico habbi cura, che polli, ò animali, non guastino i seminati. Se dà imprestito qualche cosa à vicini, faccisi quanto prima restituire. Subito disinato, sparecchisi, e che la casa non paia vna bettola. Tenga i rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi capponare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella

calda stalla si fila: Faccisi il pane solum da quei di casa. e nō si faccino tāte chizzole Il pane nō si mãgi fresco, ma sodo, e duro: quest' è mistura incognita.

La botticella del buon vino, nō si tocchi, ma beuasi cōtinuo aquato: quel poco puro mantengasi pe'l gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è, mangisi in pace, cō silentio, e prima fatta la benedittione. D'vna sol noce, tutti ne gustino. Non s' entri à tauola, se tutta la fameglia non è arriuata à casa.

Non si faccino tante tauole. Diasi la minestra, secondo la persona, sforzandosi contentar ogn'vno, eo meliori modo quo, &c.

I fanciulli piccini, mettansi à dormire prima, che lauoratori giunghino la sera à casa. Perche la Massara ch' attende de cà, guadagna cinque soldi, e non lo sà.

Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta; e cascio, salato bene à modo. Che tutte le sorti d'animali minuti, e mezani, di cortile, habbino il suo mangiare à tempo.

Non è buona Maßara, chi non hà vn'horto ben piantato, e seminato, zappato, e ben szerbato. Che le galline, oche, ne animali non v' entrino mai. Che il lardo, i salciccioti, e salami non si smarrischino. Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben stagionato: Che si faccino ogn'anno panni lini, per la brigata. Che'l pollaro stij serrato à chiaue, e ogni dì si leuino l'oua fuora de' nidi.

Ogni sera auertisca se tutta la pollaria è venuta à casa: hauendo cura, che l'Api non sian danneggiate da qualche bestia cattiua.

Il comprar in großo, e vendere, spettasi al Padrone: mà

ne minuti fa ti, alla Massara mi rimetto: perche De minimis non curat Prætor.

ALTRO AVISO DE CHI Regge la Villa.

IL Massaro, ò Reggitore di Villa, auertisca molto bene à questo, e sappi, che gli conuiene essere huomo da bene, esempio à tutta la sua Villa, fameglia, e Contado: acciòche ogn'vno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con affetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore, come vecchio venerando, se non d'anni, almeno di senno: huomo de poche, e buone parole, honeste, e piaceuoli: huomo di buona patienza, che non bestemmi, ne di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del vino, ne manco di bettole, ne di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, ne al danneggiare il suo vicino, ne anco altri.

Non tenghi ladri, ne furbi, ne sgherri sul suo cortile: Ne meno riceua in sua corte gente bandita, ò contumace: Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona, ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e l'vltimo per andare à dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalla,

co'l cortile: Se la rosta, vsci, e porte son ben serrate, Se le bestie han mangiato, beuuto, e s'hà fatto il letto con paglia asciutta, e vegga doue son i Cani.

Non sia bugiardo, ne chiarlone, ma deuoto, & osseruante delli precetti di Dio, e di Santa Chiesa; e ad ogni vno di sua villa gli faccia osseruare.

Nel tempo del reposarsi la famiglia stracca, all'hore debite, non sia tedioso, ne comanda cosa strana, difficile, ne spiaceuole, Ma li lascia riposare co'l lasso corpo loro; e non gli sia tanto rincresceuole, se non fusse più che gran necessità.

La sera, presente tutta la fameglia ordina, e comandi tutto quello, che domani s'haurà da fare, acciò che ogn'vno subito leuato s'accinga all'opera sua, senza perdere altro tempo, e che ogn'vno vbidisca, senza mormoratione.

Sian vigilanti le donne la mattina per tempo ad apparecchiare la prouisione de lauoranti, e subito la sera giunti à casa, sia in ordine la sua poca cena, tale, e quale, acciò che subito cenato, vadino quanto prima à riposarsi, per meglio lauorare la vegnēte prossima giornata.

Che per modo niuno la fameglia patisca la fame.

Quando si sà, che non v'è pane cresce la fame, sino i cani fuggono dal cortile, e doue non mangiano, iui non abbaiano, Perche. Qui non manducat non laborat.

S'habbi fra tanti garzoni, vn bifolco buono per i buoi, il che molto importa, vno che gli sappi bene nutrire, e guidare. tenendogli netti, ben stropicciati, non battendogli come asini, dandogli il fieno à poco, à poco,

co, nel gran caldo dargli vn poco di mirizo; la sera poi spruzzargli vn poco de vino nelle nari, con quattro grana di sale. Lauorando più tosto la mattina pe'l fresco, In questa maniera, lauorando ingrassaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche lo merita, ne tu, ne tuoi figliuoli, deui ingiuriare chi sia di fameglia, Non si parla di dare, fra ogni cosa; perche a questo modo i buoi, e la villa patirebbono poi loro, E che il salario corra al suo promesso tempo.

Notandi per chi stà in Villa.

PRima, nelle cose della villa, à vecchi s'appartiene comandare, & à giouani vbidire, e lauorare. La presentia del Padrone, è quella, che fà fruttare la villa. Come ogn'arte ha bisogno de suoi istrumenti, Così l'arte de Villa ha bisogno de suoi istrumenti, che sono infiniti, ma primo sono i garzoni, & huomini lauoratori, quali debbono tenere rustici di pianta, come più atti alle fatiche. Siano giouani, ma non pazzi per non rompersi seco il collo. però homini fatti, non troppo vecchi, à cui non si gli può sempre, ne si deue ad vn certo modo, comandare. Siano dunque s'è possibile tutti gente da lauoro, di meza età, sani, e nell'arte d'agricoltura, pratichi. Perche non si conuien sempre al Padrone, voler insegnar al giouane, ne comandar al vecchio. E de simili lauoratori, sarà bene (così fo io) che il Padrone qualche festa l'inuiti à disinar seco. l'altri ogn'vno gli sà.

Auisandoti, che il marito, e moglie, non s'ingiurino, ne in absenza, ne in presenza, ne permettino, che lor fa-

meglia, fra di loro s'ingiurino: perche la diuersità de costumi, suol generar sdegni.

Le pompe, foggie, e nouità de vestimenta, siano del tutto bãdite: ma si vesta secondo l'vso buono della villa. Perche il cõtad. e cõtadina, rustic. deuon vestire.

I garzoni, e figli non siano ne troppo sfacciati, ne troppo timidi: l'vno, e l'altro è vitioso: il timido non sopporta la fatica: e lo sfacciato non vuol vdire che gli comanda, & occorrendo strepiti ogn'vno respettiuamente sia castigato con parole, e cõ fatti, bisognãdo.

Volendosi maritar putte, ò torre nuora in casa, contentasi ad ogni modo la Maßara, di quello, che vorrà il Massaro suo marito; perche la donna à pena sà le cose di casa, ma l'huomo sà anco quelle fuor di casa: perche prattica. Sia la Maßara vnanime col Massaro, nõ solo nelle prosperità, ma anco ne trauagli, e nelle infirmità. I figli s'alleuino honesti, e nel timor di Dio: Caparra à Padri, e Madri d'eßer poi ben trattati da loro. Contentasi ciascun marito di sua moglie, & èconuerso, perche questa sarà vna santa, & intemerata società, acciò stãdosi a lei, cõ gran modestia, altrimente sarebbe cosa da mecho, e meretrice.

Auisandoti ancora, che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende suspetta al suo marito, d'impudica, incontinente, e lasciua.

Racordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre, & archibugi da mira, per lepri, lupi, e grossi pennati: Ma fra tutte le cose, habbici libri spirituali, per rimedio dell'anima tua.

Il colore della terra non è vero inditio di sua bontà. Semina, e pianta secondo l'vsanza del paese, & non

porre

porre ſperanza in nuoui ſemi, non eſperimentati. Il ſeme in luochi humidi peggiora: però procacciati ſempre ſeme freſco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, ſta bene appreſſo alla villa, per più commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo, piantinſi a mezo dì: In luogo caldo, e ſettentrione: Ma ne temperati a Leuante, ouero a Ponente. Si deue potare, ſcaluare, e ſeminare, ſecondo l'vſo del paeſe.

Non ſi tocchi mai le piante di qual ſi voglia ſorte, ò di ſeme mentre fioriſcono. Gli vuol diligenza in traſcieglìere ogni buona ſorte di ſeme, e pianta.

Potando conſidera queſte tre coſe principali, la ſperanza del frutto, il capo c'ha da naſcere, per l'anno ſeguente, & il luogo, che la deue cõſeruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà aſſai ſarmenti: ma ſe la poti tardi haurai vino aſſai.

Sempre ſi deue traſportare ogni ſeme, pianta, ò animale, da luoco cattiuo, in buono: non mai al contrario. Doppo vna ricca vendemia, pota con più riguardo: ma dopò vna cattiua, pota con più larghezza. Potando, ſcaluando, & inneſtando, vſa ferri acutiſſimi. Alla vite, & all'alberi fruttiferi, fagli tutto quello, che gli biſogna, inanzi c' aprino gl' occhi, e moſtrino i frutti.

Quello, c'ha laſciato il bifolco di fare con l'arato, nel campo: fallo tù con la zappa.

In luogo tutto ſcoperto al mezo dì, non ſi debbono ſpãpanare, ò sfoglire le viti, perche pe'l gran caldo, han più toſto biſogno d'eſſer coperte.

Le piante ſterili, ſi deuono fuggire, come la peſte.

Chi

Chi affitta al suo vicino, aspetti mal mattino.

Il mezo del tuo campo và in pericolo, quando che tu non lauori l'estremità, ò cauedagne. Scriuono i più dotti di quest'arte dell'Agricoltura, che ogni frumento seminato per tre volte in terra humida, si tramuta in segala, o germano, come gli dicono nel Regno.

Tre mali equalmente nociui, sterilità, morbo, e mal vicino.

Chi mette vigna in terreno sterile, getta la fatica, e la spesa insieme.

Il piano dà vino in quantità, ma la collina lo dà in maggior qualità.

Nelle necessità, si fa come si può. Se la secchezza è lunga, semina, sta così bene il grano nella polue del campo, come nel granaio.

La via della villa s'è cattiua, e contraria al piacere, & all'vtile. Se ari male, peggio mieterai.

Vn picciol campo ben coltiuato, rende più frutti d'vn grande mal trattato. Non tagliar la vite tenera col ferro, e la tagliatura non si facci dal canto dell'occhio, acciò che la lagrima non l'accieca. Il palo lungo fa crescere la vite. Il buon potatore ha da lasciare i capi secondo la grassezza, e magrezza del terreno, e la complessione della vite, auertendo, s'hanno frutto. veggasi per la uilla, doue manca una uite, una pianta. La legatura delle uiti facciasi anco in tempo d'agresto, che non teme, ma non già in tempo fiorito. Non zappar dico la vite in fiore, perche questo più tosto ti sarà una uendemia. Se uuoi terreno buono per frumento, caua sotto duì palmi, ma per piante quattro, massime in morbidi terreni. In magro fondo, non

cauar

cauar troppo in giù. La vite mal gouernata, e radicata tosto viene al fine. E gran vergogna, cominciar vn'impresa, e non vederne il fine.

Se caui conto dalla tua villa, non rincresca spenderne ogn'anno la decima. Sel seme passa vn'anno, il raccolto non ti passarà bene. Ogni seme, seminasi a Luna crescente. Se la tua villa hà troppo boschi, dira dagli i più grassi, e mettegli a coltura, ma mettegli fuoco, che te l'ingrassarà, e szerbarà.

Vsarono i Greci si saputi, corre, e raccorre l'oliue, per mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal albero esser consecrato alla castità.

Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingrassano: ma maturando nò: anzi imagriscono il terreno.

Il campo humido vuol assai letame, ma il secco meno.

La vigna in sito aprico: e caldo, lauorala per tempo: ma in freddo, tardi.

Tutti i lauori di villa (ascoltami ò pigro contadino) non s'intendono esser fatti troppo a buon' hora, ne troppo tardi, se si faranno otto dì prima, ò otto dopò. Tutti i semi nati s'allegrano ne luoghi larghi, grassi: e c'han vn bel sole L'Orzo in humido more, in secco frutta bene.

Se fussi astretto operar qualche cosa in terreno salso, fallo auanti l'inuerno, perche dalle future pioggie sarà lauato, & alquanto purgato.

Tutte le piante, ò semi per ripiantare, sian messe in terreno, ne troppo grasso, ne magro, acciò meglio s'allignano per tutto.

Le sassa ne campi d'inuerno son troppo freddi, e d'estate troppo caldi; si che nuocono ad ogni tempo, a seme,

piante,

piante, e vite; però leuagli per ogni modo.

A benche il contadino sia tuo, e sappi lauorare, con tutto ciò non te ne fidar sempre; ma vedi pure il fatto tuo, perche non abusi la tua domestichezza, intendimi ò Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Alessio dalla bastardina? E vero che il barba Stephano è vn lauorante compito: Ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della villa: però dich'io, stagli sopra, e uedi il fatto tuo.

Commanda, ma non con superbia, ne con timidità, perche manco mal è esser seuero, che crudele.

Non mangi il padrone di nascosto, ma sempre con li altri, e del medesimo cibo.

E ben fatto ascoltar tutti; perche ciascheduno abbonda nel suo senso. vn frutto, vn polo, una siepe; e cose simili, dico al suo tempo opportuno. e stiasi bene prima con suoi uicini.

A mangiare, e lauorare, fa che contadini stiano più vniti, che si può; accioche tu uedi tutto il fatto tuo, altrimenti t'uccelleranno, fra Zorzo mio.

Non sia tutto'l giorno il contadino alla città, & ogni mercato non gli uadi, se non per gran bisogno, perche a questo modo il contadino s'impoltronisse, viuendo alla bettola.

Non si lascino far zappelli, ne sentieri per campi. Ne si tenghino se non tanti garzoni, quanti bisognano, e niente più. Sia la fameglia più presto ubidiente, non contraria.

Fra Zorzo mio, fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'utile aßai, e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'ho insegnato qualche cosa.

PRO-

PRONOSTICO NATVRALE
Per la Villa.

IL Ciel ſereno, roſſeggiante, moſtra uenti. Il Sol palido d'eſtate, moſtra tempeſta: Tramontana, porta ſereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole, correndo le nuuole a tramontana, moſtra ſereno: Ma leuando, ò tramontando con foſchi colori, notifica uenti.

Luna pallida, moſtra pioggia: roßa uenti; ma bianca, ſereno.

Luna nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno, moſtra aſſai pioggia: Ma ſe nel quarto giorno ſi uedrà bella ſperaſi ſereno: e ſe nel uoltar ſarà bella, s'aſpetta bel tempo: ma roßa, uenti: e ſe nera, pioggia.

Doi archi in cielo ad un medeſimo tempo, danno pioggia, & anco uerſo l'Occidente, pioggia: ma uerſo Leuante, ſereno. E quando il Sole riſplende ſolum, all'Occidente, moſtra acqua.

La fiamma del fuoco palida, e tremola di eſtate, moſtra gragnuola, e le braſcie coperte de ceneri, pioggia, la lucerna tirando quelle ſcintille: o che sù la cima del ſtoppino, ouero lucegnolo, u'è quel funghetto: ò quando il lauezo fuori uia abbruſcia, è ſegno di pioggia.

Quando le pietre a tecchio, ſon molto bagnate; che il muro ſuda; ò il ſal è bagnato, ò la carne ſalata d'ogni ſorte, gocciola: ò i buoi calcati tutti da una par-

te,

te, ò che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando l'Vccelli aquatili guizzano per l'acque: quando le Rondini, volando sopra l'acqua, la battono co'l petto, e con l'ale, quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formiche traportano le sue oua da vna tana baßa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spolueriza con le galline: & le rane gracchiano alla strangolata, e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: e che le paßare strillano tutte vnite: e che il cane si riuolge per terra, cauandola: e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto: e che i membri dell'huomo, massime de podagrosi, franciosati, e de' vecchi, dolgono nelle giunture: e che la gatta si laua il capo dalle orecchie in su: i fiori, & acque odorifere, mandano più odore: e che le nostre mani son più ruuide del solito: e che il suono delle campane è più acuto: e che la corda del carro non si può ben distendere: ogn'vna de questi, è segno di mutatione di buon tempo, in pioggia, ò in nuuole, e tutte queste cose le deue osseruare il buon Contadino, pratico nella villa, acciò facci le sue facende, più accommodatamente.



HO-

HOROLOGIO DA VILLA

Per ſapere, che hora è, quando non v'è ne Gallo, ne Campane.

Oſſerua Queſto.

QVattro giouani in viaggio, ad vn'hoſteria, tutti in letto. di notte, verſo l'aurora, non ſentendo ne Gallo, ne Campana, diſſero fra loro. che ſia giorno, per marchiare?

Diſſe in riſpoſta, vn Napolitano: Io credo, che s'auicina il giorno, e me n'accorgo, perche non hò più ſonno. Il Fiorentino diſse: anch'io credo, che s'auicina il giorno, perche mi ſento lo ſtomaco molto leggieri. Il Piacentino diſſe: io giudico, che ſia giorno, perche non mi poſſo cauar l'anello dal dito. Et vn Milaneſe diſse: al certo, ch'è giorno; perche ne io ho più ſonno, ma ho gran fame, e mi moro di cacare, perciò leuiãſi quanto prima. Giuſto horologio per certo, batte a tempo, e rare volte falla.

PROVERBII

Rurali.

SE triſto è l'anno, ch'è detto Biſeſto,
E quel, che ſiegue, pur ſente del meſto.

Quan-

Quando la mosca si vede al Gennaro,
  Che'l contadino conserua il pagliaro.
D'Agosto, amazza il gallo, e dopò piglia,
  De panni, per vestir la tua famiglia.
Si dice in villa questo, che la zappa,
  Apporta seco il rudo, & anco l'acqua.
Nell'apparir i fior de spin prugnuoi,
  Gran fame sentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
  La sagina conuienti seminare.
Quando la vite teme la freddura,
  Dalle del sarto, la ritagliatura,
La vite, dico quella di collina,
  Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando si sente il Tron, prima del Cuch,
  Sterleggia il campo, come fusse stuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
  Il Bue all'herba, & il Can all'ombria;
Ma suol venir souente vn tal ritorno,
  Che torna il Bue in stalla, e'l Can nel forno.
Disse'l frumento, d'April non venire,
  C'hor mai, son grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto.
  Coprendo la campagna affatt' affatto:
E poi se vi ritorni là di Giugno,
  Certo ti riempirò di grano il pugno.
Il Cece dice, fatt'in là fratello,
  Se vuoi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
  volendo, che facciamo il campo in fiore.
Quando che'l monte è più ricco del pian,

E quan-

E quando il lepre corre adietro al Can,
E quando Moglie batte il suo Marì,
Tre cose sono queste a mal partì.
Infiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fà che ella risciaqua.
Si vede. che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritruoua.
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano aßai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai, ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento.
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito aßai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu, trist'il frument,
Poi che quell'anno il verme aguzza il dent.
Se gran non vedi il piano, và in montagna,
Et iui stà godendo la Castagna.
Non lodar mai (intendi ò Contadino)
Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi uenda il uillan, per tor Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in despa,
Và stretto in cintola, come la Vespa.
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Assai pane ti mostra, & poco si.

E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pe'l contrario, più volte l'hò visto.
E dopò guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

AVISO MOLTO importante, per quello che vuol comprar vna villa, ò possessione.

HOrsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carmelitano, & Agricoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera esser pratico, conuiengli pratticare, la di cui pratica abbreuiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente opera, leggendola, studiandola, e considerandola più, e più volte.

Dopo questo, fia dibisogno, credere senza dubbio veruno, quanto t'ho detto in questa mia opera. Perche non credendo, tu non faresti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al suo Maestro, che quell'è vn a, e quell'altro vn b, e non ricerca altro. Chi studia Retorica, crede a quanto scriue Cicerone: Chi studia leggi, crede à Bartolo, chi studia grammatica, crede a Prisciano: e chi studia filosofia, crede ad Aristotele, qual scriße per nostro documento.

Opor-

Oportet adiſcentem credere.

Così tu hai da credere a queſt'opera mia, indubitatamente: fondata ſopra l'eſperienza, dotta maeſtra: ſopra la ſcienza prattica, & alta dottrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino ſcritto in tal materia di villa ducent'anni auanti l'Incarnatione di Noſtro Sig.

Che furono vn Marco Varrone dottiſsimo Senator Romano. Virgilio, Columella, Conſtantino Ceſare. Poi vn Paladino Rutilio: vn Marcello Fiorentino. Ariſtile Mattiolo, Plinio, Galeno: laſciando di dire i Moderni, come'l Signor Gallo; Carlo Stephano: Gabriel Alfonſo: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui ſecreti, e modi di gouernar ville, ſono con facilißima maniera regiſtrati in queſta opera preſente. per mano mia, prattico, e teorico verſatißimo in queſto negotio di curar la villa.

Eſſendo io hormai canuto di ſeſſant'anni, mentre ſcriuo queſta opera, che tu vedi. Eßendo io dico verſato in ogni attione di villa, come di piantare, inneſtare, potare; ſeminare, vendemiare, & in ſomma prattico conſumato: come tu ſtudiando queſta mia fatica, dirai come dico anch'io, e non ſarai punto ingannato, ne frodato.

Oßeruami dunque principalmente quì, a queſto gran paſſo.

Prima ſè vuoi comprar vna villa, non la comprare d'altrui danari: perche facilmente in breue ti conuerrà vender la villa per la metade meno di quello, che ella ti coſta, per reſtituere i danari a chi te l'hà impreſtati.

Ouero pagarai il cenſo di quei danari à ſette per cento, e tù dalla villa, à pena ne cauerai due.

Si che tira qual capo tu vuoi, c hai perſo, ſei iſpedito, ò fallito per dir meglio.

Ma ſe hai danari, che ſon tuoi, ma hai debiti: io ti conſeglio più toſto pagare tuoi creditori, che comprar villa: Perche i termini vengono, e facilmente ti potrebbono far vendere la villa à prezzo vile, così re ſtareſti ſenza villa, e ſenza danari.

Ma hauendo danari tuoi ſenza debiti alle ſpalle, lodo, che tu compri vna villa, più toſto, che ne far cenſo, che penſa, ne che comprar caſa, perche toſto caſca.

Ne t'impedire di Molino, che con ſue continue ſpeſe. ti mantiene le girelle nel ceruello.

Ne anco deui dare tal danari à mercanti mancanti, che ſin che non ſon morti, non ſi sà mai quanto peſino, ſi che di mercanti, delle volte aſſai ti rieſcono mancanti.

Più toſto vorrei comprar terra, che tiene, e ſi mantiene, eſſendo, come dirò da baſſo, fatte le coſe con tutte le neceſſarie cautelle della Maſina.

Perche anco quì v'è che dire, & aſſai da penſare, in comprar terre: ſi che n'è nato quel adagio trito.

Chi compra terra,
Molte volte compra guerra.

Eſſendo, che è più pericoloſo comprare, che vendere.

Perciò apri ben gli occhi, quando vuoi comprar queſta, terra, e villa: e ſappi principalmente ſe la villa podere, ò terra, che colui ti vuol vendere, è ſua, chi gliela laſciò? da chi l'hà hereditata? quanto tem-

po

pò è, che la possiede? è sottoposta à fedel commesso? fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decime, datio, se paga alla Chiesa, se vi son assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli, ò Orfani. S'è appresso à fiumi, ò feudatarij: Se è infra buoni vicini.

Se è in luogo de confini, doue di continouo vi sono sgherri, ò banditi.

Se facilmente vi tempesta, ò vi nebbia, ò vi brinan le viti, ò se vi nasce buon'acqua, buon vino, e legna per le viti, & anco da brusciare. Sappi se fusse impegnata, ò fatto sopra qualche censi: informati da Massari, e da contadini, perche costui vuol vendere? se egli fà ò per bisogno, ò per essere la villa cattiua, & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna villa, e si compra tigna, ò lite, che ti fà poi morire fallito, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa pratica si vede giornalmente, che più sono gl'inauertiti, e pazzi compratori, che i pazzi i venditori. Non ti scordare quest' auiso, altrimente ti conuerrà passeggiar per palazzi, piazze, e per studij de notari, e pela menchioni, e con liti perderai etiam che vincesti l'istessa lite: hor pensa com' andarebbe, se perdesti tal lite. Compra donque la villa: ma vende la casa alla Città, con queste cautelle, che t'ho detto, e che ti dirò hor hora.

ALTRE CAVTELLE, PER chi vuol comprare vna villa.

OLtra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò. e simili cose, che pe'l più delle volte, ò che non si può passare, ò passando si casca nell'acqua, e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Comprala lontana da strade correnti, e maestre; lontana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, ò libbie.

Da villa c'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino.

Fra tutte l'altre cose, rampicati su'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'inuerno che l'Alberi non habbino foglia, e risguardati ben d'intorno, a mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro sole, & se per mala sorte tu vedi fiume, non comprare quella villa; perche etiandio, che sia lontano, può essere, che fra poco tempo sia appresso: e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprala alla grida, fa che quel, che ti vende ti dia con esso seco vn'altro conuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi trattati instrumentati, secondo l'vso del paese. e fa conto, che quella poca spesa sia vn nul-

la: però che ella non ti rincresca. Perche simil cautelle fan dormir sicuro, senza le quali resti confuso, e molte volte senza villa mal comprata.

Comprala (s'è possibile) appresso della Città, e che vi sia buona strada anco per i carri, che possino anco venir d'inuerno: Così per esser vicina potrai andarui presto, & a piedi. Si che il tuo Maßaro sempre teme, che tu non gli arriui sopra alla sprouista: d'onde auuiene che ti darà manco danno: però si dice, che il Padron in villa è vna gran febre del Maßaro, & sanità della massaria.

Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & appresso alla casa, siano detti campi. E non sappi mai il tuo Massaro, il giorno, che tu vuoi andar fuori in villa, ne quando vuoi ritornare alla Città.

Và fuori non sempre da vn'hora, ne da vna sol strada, ma hor di mattina, hor di sera hora à mezo giorno. Quest'hore intempestiue molto le teme il tuo villano, dubitando che non lo ritroui in qualche frodo.

Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi beneficij; perche la condutta s'hà per poco prezzo. Le robbe più vagliono alla villa vicina, che alla rimota; perche la facilità del grano, vino, legna, fieno, strami, frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mattina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il sole sempre ti batterà nella schena, ma se altrimenti, sempre ti darà ne l'occhi. Comprala ben vestita di alberi, frutti, viti, e casamenti nuoui, fatti in calcina, con suoi pozzo, forno, solari, stalle, &c.

Comprila con le semenze adietro per ogni modo.

Sia più tosto in piano, che in colle, e più presto in col-

 lina,

lina, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, ò sei miglia: altrimente val più il prezzo della condutta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla Città, laui il capo all'Asino, più spendi, che non caui, t' affatichi per impouerire.

Procura donque comprare appresso, più tosto poco, mà buono, e commodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa. ogni giorno stando fuori vn pezzo del giorno, vedrai tutta la villa, chi và, chi viene, chi trauersa, chi danneggia, chi taglia; chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprila dico di terreno buono, da ogni frutto, grasso, e nero, questo fà buon pane, la terra bianca, val poco, mà la rossa peggio: di questa non te n'impedire.

Vuoi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci à mezo Giugno, come stan i fromenti, faue, e veccie: vedi s'hà bella spica, ò teca, s' ella è lunga, e piena: se la paglia è grossa, e la spica fà collo d'impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l'andar à vedere di Maggio nò; perche quelle tante foglie ingannano molti.

Se fusse metuto, vedi quante coue, ò fascetti hà fatto, e quanto grano han fatto per ventina, e quant' è la semenza, & essendo battuto, ricerca il medesimo, e vedi se v' è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possibile, voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantie-

ne

ne d'estate. quanta legna fa, e se v'è alta catasta, quanto fieno fa, e s'hà ragion d'acqua viua, ò morta.

Comprala ti dico, oßeruato quanto t'hò detto che sia buona, e fruttuosa terra: e per maggior certezza tua, vedi detta villa, almeno tre volte, in diuersi tempi, e distante, com'anco da mezo inuerno, e quando si scalua, ò pota, e miete: vedrai com'è legnamata, com'hà capi le viti, come colano i campi, ò nò, se son morticci, ò sani quei prati, e campagne.

Consegliati con quei paesani contadini in secreto, se quella terra è da grano, ouero dà mattoni, ò da pallottole: apri ben l'occhio à questo, tal volta, che non sij vccellato.

Dicono i Theorici di villa, quel esser terreno buono, che tira al nero, & oue si veggono come albere, salci, & altri legnami d'ogni sorte. crescere presto, große, di bracciata: che pontano aßai rami in breue tempo: notabile inditio, che da basso vi è humore in abondanza: ilche non auiene à certi terreni roßetti, arenosi, ò sabbioniti. Hor quanto à queste cautelle bastano.

Dell'Aria Buona.

NON basta, che tu compri la tua villa in buono terreno, con le scpradette circonstanze: mà di più t'auiso, che tu la compri ancora in luoco, doue sia aria buona: E più importante l'aria buona, che la terra buona.

Che vuoi tu comprare villa, ou'è l'aria infetta, maligna, e pestilente? là doue sino i volanti fuggono, per-

che

che non vi ponno habitare? e ſino le piante vi muoiono.

E ſe vuoi villeggiare per quattro meſi dell'anno, con tutta la tua fameglia, non vedi, che per tal aria ſi danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla Città per barbieri, medici, medicine, caſſie, ſiroppi, in criſtieri, e ſimili odioſe mercantie?

Poi fatto'l ſeminato, verrai alla Città, oue tutto l'anno ſarai amalato: con pieno il capo di quell'aria ſi velenoſa. Perciò ſe tu ſarai giudicioſo Padre di famiglia. auertirai molto bene, ſpendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piaceuole, e che ſana l'infermi, e non ch'inferma i ſani.

Sia dunque l'aria non corrotta, ne da paludi putrefatta. Non troppo calda, ne troppo fredda: non troppo humida, ne troppo ſecca: ò ſtemperata; non troppo ſcoperta, ne troppo adombrata: non troppo alto, ne troppo vallato; perche da queſti eſtremi generaſi aria cattiua, che con l'alito ſpirando, e reſpirando, entra nel corpo humano, e principalmente vaſſene di lungo al cuore che da ſi triſt'aria vien inuolto, e reſta tutto triſto, e indiſpoſto, e malinconico: il qual amorbato, tali rende tutto'l corpo, qual preſto diuiene gonfio, giallo, ſenza appetito, e preſto finiſce i giorni ſuoi. Queſto è il frutto, che hai cauato dalla mal'aria della tua infetta villa, ma l'aria buona, e ſana, ſe tu ſei infermo, toſto ti purga, e ti riſana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto graſſato, pinotto, & con buono appetito.

Mà tu mi dirai, come potrò io conoſcere ſe l'aria di tal villa è buona? oh te lo dirò io, Dall'effetti conoſconſi

le cause: Come dal fumo, si conosce che v'è fuoco.

[D]icono i naturali, che quell'aria è sottile, e buona, che subito nascosto il Sole, si raffredda, e subito nell apparire si riscalda. come quella, ch' è facilis appræhensionis; *dicono: Ma l'aria grossa, paludosa serpentina, & infetta, opera all'opposito, ti constringe il cuore, che a pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro ti, fa malenconico.*

[S]i conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini vi campano assai, robusti, coloriti, rossi, donne belle: e polite, e che ballano, ò cantano volontieri: questo è un euidētissimo segno d'allegro cuore. e di buon'aria.

[Q]uando alle loro uicine hosterie ui si balla, i giouani con correno tutti uestiti da festa, con la penna del gallo nel suo capello: e che sono armigeri, e fra l'altre cose, quando han buona voce, nell'aurora leuandosi per dar mangiar à buoi, che nel mezo dell'aia vociferano così forte, come il cane che abbaia alla luna, e quella uoce ribomba 2. e 3. miglia: ottimo segno d'aria sottile, e buona, tanto cacciano quella gran uoce, perche hanno buono stomaco, petto, e fianco.

[Q]uell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

[M]a che, così presto imparino à caminare, e fauellare, correndo dietro alli animali col bastone, eßendo egli no per anco, così pargoletti, e piccini. Effetti infallibili d'aria grata, sottile, allegra, e buona.

[S]e vuoi piena informatione di ciò, e del remanente, inuita à disinare con esso teco vn contadino vicino là di quella villa, e dagli ben da bere, che lui ti dirà il tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni

cosa.

cosa. e della qualità, e quantità del terreno, dell'aria, dell'acqua, del vino, del grano, della legna, de confini. ti saprà mostrare sino dal primo all'ultimo termine di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel comprare la villa, e per aria infetta, non t'occorra stentare, ne litigare con la morte, ne dar guadagno à medici, ne manco à speciali.

Raccordandoti di quel detto Catonico à questo proposito.

Aria buona, e terra buona: chi compra altrimente, è degno di catena, ò almeno d'esser misso sotto tutella de parenti suoi.

S'E POSSIBILE, LA TVA Villa habbi acque assai, e buone.

COmpra la tua villa in parte abbondeuole d'acqua viua, e vicina: l'acqua dicesi abbondanza, & hauer penuria di quel che Dio hà creato in tant abbondanza, quindi gran danno nasce alla pouera, & arida villa.

Non sai ch'in Latino si chiama Aqua? nome composto d'vna propositione, e d'vn relatiuo.

Che ci vuol dire. dalla qual acqua ne nasce abbondanza d'ogni cosa attinente à villa.

E doue non ci son quest'acque, la villa frutta la metà meno.

Con l'acqua inasti tutta la villa, dai bere commoda-

men-

mente col fiumicello, che ti scorre à canto al cortile, ad ogni sorte di animali, grossi, mezani, e minuti: oltre che la Massara laua meglio, con più nettezza, e con manco spesa i panni lini della famiglia, quando fa bucato, e con molto meno fatica, e con più prestezza, e candidezza.

Non ti parlo poi del beneficio, che sentono i porci d'estate in rifrescarsi bene ad ogni lor voglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con questo si leuano la pipita.

Ma le radici de legnami, non vedi come tirando quell'humore a se fruttato bene?

Non vedi come l'Oche, & Anitre si godono, nette, polite, e grasse, tracchegiando, e pascolando per l'acque?

E senza quest'acqua. come farai letame assai nel tuo cortile? e buono?

Intorno al cortile dunque procura, che vi scorra questo fiumicello: che anco seruirà per buona siepe, riparo, e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi passano: oltre che affocandosi i fenili (che Dio non voglia) hai quì pronto il proprio rimedio.

Ti seruirà ancora per risciaquare le gambe à caualli, a buoi, & a i figliuoli la sera, prima che la Massara li metta a dormire, I contadini si gli lauano dentro le mani, e qualche volta i piedi: ma più tosto le vanghe, zappe, & altri sudici instrumenti, e vasi rustici.

Mancandoti questa commodità d'acque viue, per ogni modo ti cõuerrà supplire cõ acqua de pozzi, ò de pozzoni, oue colino acque piouane, ò con belle cisterne.

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel redutto d'acque nella pozza, seruirà per bere le bestie per Oche, Anitre, pollami, e per molt' altri seruitij.

Doue non si può hauer acqua di pozzo per tropp' altezza, faccisi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, & in commodo loco, che si possino raccorre l'acque piouane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurre alla tua villa, ò che bella, & vtil cosa: perch' ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquare la villa, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'Acqua, che nasce da sassi è buona. L'acqua, che vien da fiumi netti, è buona.

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono verso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, e sottile, con cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggieri, quell' è la più perfetta, l'acqua piouana, è tanto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi, sono così là: secondo la vena d'onde che scaturiscono.

L'acqua sarà godibile, quando che da paludi, ne da vena sulfurea verrà; mà più tosto haurà bel colore, non fangosa, ma più tosto limpida, e bianca.

L'acqua, dicono alcuni, douend' esser buona, sia al' oposito del vino; cioè non habbi ne odore, ne sapore, ne colore.

L'acqua

L'acqua è buona, quando d'inuerno è calda, e d' estate ella è fredda.

L'acqua buona, da suoi effetti si conosce: quando, che'l miserabile contadino ne beue tutto l'anno, per sua mala disgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi sano, fresco, dopo'l disinare rosso, ride, salta, canta, vocifera più d'vn Pauone, e con tal voce campagnuola, stilla fino al rimbombo ch' arriua alle stelle: e netto di gola, non gli duole mai il capo, ne meno lo stomaco: non si gli gonfia il polmone, non patisce dolor di corpo, ne di fianchi: non sente renella, ne pietra, ne hà difficoltà orinando.

Non è si tosto giorno, che mangia, come affamato, poi tira quattro sorsi d'acqua, e vassene via saltando, e cantando: tutti questi sono inditij manifesti, che l'acqua è buona.

Et à sorte, che l'acqua non riuscisse mò cosi buona, per gusto del contadino, non te ne torre molto fastidio: perche il rimedio, con poca spesa è parecchiato.

Dico se l'acque fussero quasi velenose, perche il contadino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttezza: & è questa, agli, porri, cipolle, scalogne, &c.

CAVTO INSTRVMENTO della compra della Villa.

HAuendo la villa, che hai visto, tutte le sopradette qualità, ò in gran parte (è impossibile, che vna villa possa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appresso, habbi buone strade, e sia

vnita, di buona terra, & aria: & che stando alle fenestre di sopra tu la possi scoprire; Io credo, che tu la potrai comprare.

Però trattando del prezzo, auertissi à non esser corrino, và piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incommodi, se ne hà: cattiua strada, teme la nebbia, il vino non si mantien vn'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, si che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbassare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana, con cattiue strade.

Compra buon mercato, se vuoi parere buon negotiante: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spende allegramente.

Colui che vende, ti dia vn'altro conuenditore, s'obblighino de euictione, in solidum, in amplissima forma come dissi di sopra.

Tù compratore della villa, fà che'l tuo Notaro sij rogato dell'instrumento della compra: e sia reuisto prima, che si recita dal tuo Auocato, ben cautellato, e presente quando si recitarà.

Perche chi vuol ben pagare, procuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia possibile, quello gli resti, non pagare à 7. per cento: mà al prezzo di quello, che s'affittarebbe quelle terre, ad ratam d'vn tanto la pertica, cioè della cauata di quelle.

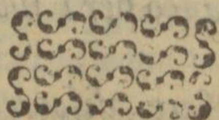
E sappi, che chi bene instrumenta, dorme sicuro.

Ma

Ma se l'instrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tolta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra sù l'argento viuo. hauendoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari à censo, creditori anteriori, altra vendita, con patto &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn' oca con poco ceruello.

In tanto, credendoti d'esser bene à cauallo, tu ti ritroui à piedi, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fà quanto t'hò detto, che cosi mi darai mille benedittioni.

Auertisci molto bene a quest'altro passo: Compro, c'haurai questa benedetta villa, e se fusse ignuda, senza casa, & alberi, non la vestire subito non gli fabricare, sino ad vn par d'anni: anzi se vi fusse qualche grossi legnami, taglia dal piedi, e questo sarà vn meglio impossessarsi: In tanto, se qualcuno pretendesse, che la compra tua non fusse buona: comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innanzi, haurai questo, che non hai speso in fabrica, hai goduta la possessione, & hai goduta quella grossa legna: in questo modo non si può perdere molto: e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi, e domestico di quell'aria, e sito: si che non comparendo chi s'opponga alla tua compra, fatto pratico potrai cominciare allegramente a far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.



SITO PER FONDARE LA Casa della villa.

PEr certo, che non è poco ſapere, e ben giudicare al Padre di famiglia, fra tutta la villa, e ſapere traſciegliere il ſito, ò luogo migliore, e più commodo, per fabricare il caſamento di detta faticoſa villa.

Perche queſt'è la prima pianta più nobile, e neceſſaria che s'habbi a piantare nella tua comprata villa.

Ho viſto alle volte certi ignorantacci fabricar caſe, in lor ville, in ſiti totalmente ſproportionati, baſſi, humidi, pericoloſi de ladri, de fiumi, di fuoco, de lupi, de ſerpi, & altre ſimili coſaccie, indegne di viſta, e de penſieri.

E queſte coſe l'ho oſſeruate in moltiſſimi paeſi: maſſime andando per due volte à Napoli, per ordine del Reuerendiſſimo General noſtro Gio. Battiſta Roſſi, Rauennate, e per ordine dell'Illuſtriſſimo Sig. Protettore noſtro Cardinale Pinelli: e ſtando là per Priore, e Vicario Generale di quel noſtro Conuento ſi magnanimo di Napoli, oue caualcando anco per lo Regno, io conſideraua le ville, e fabriche ſue, vedendo caſe in ville mal piantate per conto del ſito, e vedendone anco di ben ſituate, in cui mirando, tutto mi godeuo, di ſi degna viſta, albergo, e commodo, ſi per Padroni, come anco per i ſuoi lauoratori contadini.

Conuien mille volte penſare, diſcorrere con più mura

tori-

tori, & ingignieri, & anco ſarà bene far ragionare i contadini, & intendere il parer di tutti, oue gli parrebbe bene, & meglio piantare la caſa di detta villa.

Queſto giudicio non ſi può far bene, ſe prima non ſi ha in pratica famigliare, tutta detta villa, & ſito.

Perche conuien conſiderare, che la caſa della tua villa, non ſtarà bene; eſſendo ſabricata nella più baſſa parte di detta villa, ou'è aria peſſima.

Non ſtà bene ſita appreſſo a publica ſtrada.

Non mi piace ne anco che ella ſia fondata appreſſo ad altra caſa, di villa d'altri; ma ſta meglio da ſe ſola.

Non ſtà bene appreſſo a foße di qualche fortezza, oue ſempre ſon ſerpi, roſpi, tarantole, ſcorpioni, & ſimili beſtie pauentoſe.

Non ſtà bene appoggio a Chieſe, per buoni riſpetti deuoti; oltre che iui d'intorno ſempre v'è humido, oſſa di morti, e coſe ſimili degne di gran riſpetto, e riuerentia.

Non ſtà bene ſotto d'vn'alto monte, ò folto boſco, verſo niun'hora, ne in capo della villa, perche è poi troppo diſtante dall'altro capo: ma meglio ſtà verſo il mezo.

Piantala dunque, e fabricala, giù di ſtrada maeſtra, oue è ſtrada campeſtra.

Perche ſita ſu ſtrada maeſtra, ſarà com'vn'hoſteria, albergo, e ricetto commune: oue concorrono diuerſi, che ti rubano, e danneggiano, in diuerſi modi, & coſe.

Non ti curare che ſia in buono terreno, ne doue ſia bon'acqua, ma falli ou'è buon'aria: perche quanto al-

l'acque al fine, pozzi non mancaranno.

Piantala in alto sito più che si può; e cauando la fondamenta, sempre getta tutto quel terreno dentro in casa, fenile, e stalla: così la casa rimarrà più alta, sana, ariosa, e sicura dall'aquerij.

Se vi fusse qualche alto sito di ghierrone, e zerbido, forsi non sarà male seruirsi di quello, per tal sito: perche seruirà con molt'vtile.

Quanto alla grandezza, conformati alla proportione della villa. Se sarà gran villa, gran sito, torrai: se la villa è poca, senza speranza d' aggrandirla, bastarà poca fabrica.

Perche non stà bene à gran beretta, poco ceruello.

Nõ mi piace che le case in villa siano taut'alte, ne biãche, ne superbe: ma più tosto di fuori brutte, e di dentro se non così belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità.

Perche essendo così belle, & alte, si veggono di lontano, e fino i soldati gli corrono à far del male.

Sia però fabrica in calcina, non di creta: acciò sia perpetua.

Sia il sito sempre, che l'vsci, fenestre, e portico, risguardano verso mezo dì, ò ver nona, parte allegra, e sana.

Sù l'entrata del cortile, sarà il fenile, poi la stalla, poi la casa del Massaro, poi la casa del Patrone, con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Patrone; come lontano dalla stalla.

Se'l Patrone è ricco, verso mezo dì, saran le stanze di sopra per l'innerno: e verso nessun'hora, quelle per l'estate fresche, e piaceuoli.

Si che ſtando il Patrone da baſſo sù l'vſcio ſotto'l portico, e di ſopra alle feneſtre, vedrà tutt'il cortile, anzi, uoria che la colombara haueſſe quattro feneſtre, per poter meglio ſcuoprire tutta la villa, chi và, chi viene, e ciò che ſi fà, iui d'intorno.

Dentro i luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che ſi ſappi deſiderare, acciò che il Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandoſi tanto, de commodi della Città: hauendoui camere freſche per l'eſtate calde pe'l verno: cammere appartate per le donne, per i figliuoli, per lo Maeſtro da Scuola, per le donzelle, ſerue, & anco per qualche amico, ò foraſtiero, quando che occorre, perche ciò facilmente auiene, come ogn'vno sà.

E che queſt' apartamenti, ſi terreni, come d'alto, habbino i ſuoi vſci con ferri, e chiaui, con ſue fineſtre alte, ſtrette, con ferrate ben accommodate, e ſicure perche ſicuro, ſi vi potrà habitare.

Quiui verſo l'aia, al mezo giorno, vi ſi facci il ſuo bel granaro, con vſci, feneſtre, e chiaui ſicuriſſime: oue il grano ſtarà ſano, e fuori de pericoli de ladri, e verſo auſtro ſianui altre feneſtre, come ſpiragli, per dar nuoua aria al granaro quãdo è bel tempo, aprendo di quà, e di là, ma la ſera ſian tutte chiuſe propter metum latronum: e di giorno per le galline, e paßare.

Auertiſci a queſto molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che ſe non vede niuno in caſa, ti rubarà facilmente, ò pane, ò vino, ò altro: ad ogni coſa s'appiglia. Il villano è come vna beſtia mal ſicura, a cui ſempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

STANZE DEL CONTADINO, Con i Portici.

DOpò le stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La Camera, ò più, seran prima per il Massaro, e sue donne. Siano ben commode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopo le quali siaui la cucina del fuoco, oue d'inueruo stauuisi col desco à mangiare con tutta la fameglia: questa stanza non vorebbe meno di dieci passi per ogni verso, acciò tutti à tauola vi capino, e non s' affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate, e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre veder in cucina, qual vuol essere chiara, acciò si vegga à far netta cucina, mondando, lauando, e cocendo.

In questa Cucina non si vi stia al fuoco mai, per scaldarsi; perche la stufa del contadino è la stalla: cosi s'auãzano aßai legne; & il Padrone ritrouando il contadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scacci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accommoderà il fieno, ò mangia nel presepio, lauarà la coda a buoi, e gli stroppiccierà, scaldandosi senza legna di cucina, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Maßaro habbia vn vn buono, largo, e sicuro solaro, con sù vn grosso ferro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Patrone, e non la fidi ne à Moglie, ne à figli, per-

che

che gli castraranno il monte del grano.

Raccordandoti, che quando la tua villa haurà commodi casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoranti massari.

Ma per i tristi, & incommodi casamenti, molte volte auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vassene alla zerbijna.

Ogn'anno fà riuedere i tetti de tutte le case della villa e bisognando, siano ricoperti: à fine che le farine, seme, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli vadi à male: perche patendo il Massaro, patiße la villa, col Padrone di quella.

E mancando, questo sarebbe vna larga strada da far fuggire sino à cani dalla tua villa.

Perche doue non è pan,
Anco i cani se ne van.

Però sta vigilante, a questo, che vi sia vn bello, & lungo portico, auanti la casa del Padrone, e del Maßaro: sotto di cui, si starà al sole all'inuerno, e terrà asciutto l'vsci delle case, e sotto pure si ui porranno mille cose à tetto, & in gouerno.

Peggior cosa non si può uedere, che casa senza portico, e uite senza palo.

Perche si chiama portico, perche si gli porta sotto più cose, & arnesi di uilla.

Meritamente in lingua Francese al portico, si gli dice Galero, che uuol dire capello; è il portico alla casa, come il capello all'huomo. In Spagnuolo Portal, si gli dice, aportando.

Et in Greco chiamasi Stoa, cioè stufa: perche tiene stufato la casa, e calda.

E quiui ſian ogni ſorte d'arme, che portano pace.
Poi dietro alla caſa, verſo niun'hora, fagli vn' altro portico per le botte, tine, e per far i vini, e ſia murato d'ogn'intorno, per ſicurezza del tutto, e che d'inuerno per le pioggie, e d'iſtate pe'l gran caldo, vi ſtiano ſotto in gouerno carri, arati, erpico, con vn luogo particolare, per vanghe, zappe, ſeghe, con arme ruſticane.

ALTRO PORTICO.

SArà bene, che vicina alla ſtalla, & all'aia, vi ſia vn portico, ò caſſina per metterui ſotto il grano da battere, che ſarà, ſotto del medeſimo portico ſi gli riporranno la paglia d'ogni ſorte, vecciumi, fauuli, & altre mangie per le beſtie, oue ſtando quiui aſciutte, ſaran conſeruate ſaporite, e commode alla ſtalla.

Oltre che ſotto detti caſſari, ò portico, d'iſtate ſi ui metteranno ſotto i beſtiami di notte al coperto, & al freſco: e piouendo, altri animali, come pollami, ſi vi trattengono ſotto al caldo, ò al freſco.

Eſſendo che quando ſi batte, uenendo acquaroni ſprouiſti, ſubito ſi gli può gettar ſotto, la pagliuola.

O che ſi gli fa ſeccar ſotto le noci, le ghiande, le graſpe, e uinacciuoli.

O preſto ſi gli corre ſotto a tetto con un carro de ſacchi pieni, ò carro di fieno, paglia, legna, e ſe gli mettono ſotto i melicacci, da ſcaldar il forno.

DEL-

DELLA STALLA, PER le Beſtie Bouine.

TRattaſi dell'impoſſibile, che una uilla poſſi hauere tutte, tutte le ſue compiute commodità: Tuttauia ſi debbe sforzare il Padre di famiglia, farle più acconcimi che ſia poſſibile: maſſime nelle coſe neceßarie, fra quali una è la ſtalla, ſtanza ſenza cui, non ſi può ſenza; però faccisi accoſto alla caſa del Maſſaro (per maggior commodità ſua) una buona ſtalla, capace di tante beſtie, quanto biſognano ſu detta uilla, e un poco di più.

Ch'ella ſia murata in buona, e freſca calcina: tengaſi più alto, che ſi potrà il ſolato della ſtalla: che ui ſiano le ſue feneſtrelle dalle parti, oue i buoi tengono il capo, ſian alte da terra un braccio, larghe uer di fuori quattro dita, e non più: ma uer di dentro, ſiano ben ſchianfate, dico più di un braccio, perche entrarà più lume: & uſcirà più facilmente quel puzore, e fumò fetente.

Che l'uſcio della ſtalla, ſia appreßo alla caſa del Maſſaro, che ui ſia dinanzi il ſuo portico: e che detto uſcio habbi cãcari, ò arpioni groſſi, e ben murati, e che l'uſcio ſia di tauole doppie, e che di dentro ſi poſſi ſerrar bene con due große ſtanghe, che ſi naſcondano nel muro.

E che uer de fuori, habbi sù un groſſo ferro, e groſſa chiaue, acciò che i ladri non ti rubino qualche groſſa uitella, ò i più belli buoi, che ui ſono dentro.

Coſi

Cosi il Maßaro potrà dormire in casa sicuro, non aormendo niuno nella stalla, come alle uolte auiene.

Che i foßadelli sian fabricati con buoni, & interi quadrelli ben cotti, e quasi fregni, che la calce sia fresca non troppo magra: e che si fabrichino larghi, & alti secondo il solito: e questo faccisi à meza estate: poi coprinsi bene di pagliaccio, & hauran tempo quattro mesi a far buona presa, non stando le bestie nella stalla a quei tempi caldi.

Le traui della stalla, siano alte tanto che vn'huomo commune, non tocchi a pena col capo: perche quanto sarà più bassa, tanto più sarà calda d'inuerno: di sopra sia il suo solaro fatto con buone stanghe, ò tauolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al pericolo del lume, ò fuoco.

Tre braccia sian lontane le traui maestre l'vna dall'altra: perche quanto più saran appresso, tanto meglio si potrà stradare, & immoltare, con legni più curti, e manco si piegaranno.

L'andito della stalla, fra vn fossadello, e l'altro sia da quattro braccia poco manco. L'vscio della stalla, se sarà stretto, tanto più sarà calda la stalla d'inuerno: basta che v' entri vn bue: perche si giungeranno sotto il giogo, fuori della stalla, oue anco si disgiungeranno, volendogli mettere sù.

Basta che sia alto tre braccia, e mezo, e niente più, & da basso habbi il suo buono battente, ò cortellata, oue s'appoggi, e batti l'vscio, e questo serue per fortezza dell'vscio, e perche il freddo non v' entri, per di sotto a detto vscio.

Se la stalla fuße in volta, molto meglio sarebbe: come

più stabile, & non pericolosa del fuoco; e di sopra quel fieno, ò strame non patisce la puzza della stalla, che và sù, e lo fà sapere di tanfo: Cosi sarebbe più calda, oue più si godono le bestie, & il contadino vi stà più volontieri, e non stà sotto al camino, ad abbrusciar la legna del pouero Padrone.

Grand'vtile ne sente il Padrone nella legna, quando, che il contadino ha vna buona, e calda stalla, oue in luogo si trattẽgono in filozzo; raccontando certe loro fanfugole, che non hanno ne dritto, ne rouerscio.

Tuttauia si riscaldano bene sotto sopra, e da ogni fredda parte.

Le mangiatore, sian alte tre palmi, e manco di tre larghe: siano solate nel fondo di tauole; acciò che mangiando le pulle de veccie, faue, e simili, non vi sia poluere, che molto gli offende il polmone, e gli genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla, su le Mangiatore, perche con lor piedi sporchi, penne piliccioni, e sterco amorbano le mangiatore, si che stancano i poueri faticati buoi, che non ponno per quella puzza ne anco mangiare quel fieno, ò pulla: che v'è dentro.

Intendimi; ò Cucchino, vna penna basta far morire vn bue.

Ne manco porci s'accostino alla mangiatora, ne manco nella stalla; perche lo sterco di porco amalato, genera mal di peste, e genera mal di verme a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro de buoi, tiengli asciutto; perche quell'humido, ò lettame, gli fà marcire l'vnghie de piedi.

Nella

Nella ſtalla la lucerna ſia ſempre attaccata baſſo, ſotto d'vna traue forte, e ſotto non vi ſia paglia.

Non ſi metta mai lucerna ſopra paglia, ne manco ſopra il preſepio, taluolta che non cadeſſe fuoco, di cui ſempre biſogna temere.

E quando le donne vengono alla ſtalla con lumi; habbino ſempre l'occhio al fuoco, ſtando lontano dal pagliaro, ò da fenili.

E ſmoccolando la lucerna, guardaſi bene, doue caſca quel fuoco, toſto ſia calpeſtrato, e ben ſpento.

Ogni doi giorni ſi monda la ſtalla, e quel lettame, portaſi lontano più, che ſi può ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accennai poco di ſopra.

In quei gran freddi, tengaſi la ſtalla ben coperta di ſopra, ò come dicono, ſtradata, e l'vſci tenganſi chiuſi più che ſia poſſibile; perche la beſtia bouina teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento gli apporta, dico d'inuerno.

Si come anco per l'oppoſito, d'eſtate il freſco di notte, e di giorno, gli riſtora tutti, e conſola, maſſime i poueri buoi, che tutto'l giorno lauorano.

La pilla del letame ſtà bene verſo neſſun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marciſſe.

Due pille di letame ſtan bene, per non meſchiare il lettame vecchio, col nuouo.

Ogni ſera ſi ſerra la ſtalla con ferro, e chiaui, non fidandoſi mai laſciarla aperta.

Dico poco di giorno, manco di notte.

DEL-

DELLA CINTA DEL CORtile di villa.

VNa Buona muraglia d'intorno à tutto'l cortile, si chiama Dormi sicuro.

E però stabiliti tutt'i casamenti della tua comprata villa, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli vna cinta di muro buono, dico in buona calce, & altra materia, à ciò bisognosa.

E tanto più, essendo la villa in campagna, remota da vicini, da cui, venendo la notte malandrini, non puoi hauer aiuto.

Prima dunque, per star sicuro in casa. Pianta vna bella porta capace d'ogni gran carro di fieno, ò strame, con il suo tetto di sopra: con buoni arpioni, & vna buona porta, che giri facilmente, con il suo gran catenaccio, e chiaui: e che ogni sera vn garzone à posta, detto il portinaro, ad hora competente; la serri, à ferro, & à chiaue.

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qualche imagini de santi, ò di N. S. e della gloriosa Madonna, à fine che il material contadino, entrando, e vscendo gli faccia riuerenza, dicendo ogni dì, qualche oratione, con segnarsi, e star da Christiano, e non da bestia, come molti indeuoti sogliono.

Et anco occorrendo che non possino andare a Messa, faccino qualche lor oratione, ò dichino la corona, auanti a dette sacri imagini, e ciò almanco in giorno festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendo-

si

si sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vtile del mondo.

E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa, ad ogni modo faccisi vn gran bel fosso, che cinga tutto detto cortile, con viua siepe doppia, di spini bianchi, ilche molto seruirà per custodia del cortile: Atteso che quiui sono i cani, che ad ogni poco di strepito, saltano sù, destano i dormienti contadini, quiui su finili, e stalle, sentinelle aßai sicure.

Ma per maggior scorta, siano sempre quiui sotto'l portico su d'vn rastello, in publica prospettiua, arme, ronche, meze picche, spontoni, spadoni, stocchi, e cose tali, che in mirarle pauentano, chi benissimo le considera.

E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la voglia di notte a rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni sorte d'armi.

Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di arme rustiche: ma ciuili ancora, come scaricare archibugio, e cose tali, almeno due volte la settimana: il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano, ma più tosto van in la.

Cosi il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vigne, non sono tanto danneggiate.

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.



DE

DE CAPITOLI FATTI; con il nuouo Maſſaro della tua Villa.

STabiliti i caſamenti, e cortile della tua villa, ſe non hai Maſſaro, mette fuori le cedule: comparſo il nuouo Maßaro, dagli i tuoi capitoli in ſcritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertiſco molto bene in queſto, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi che non ſiano troppo aſperi, rigidi fantaſtici, & inſopportabili. Perche non ſtà bene.

Il buon paſtore, toſa le pecore, ma non le ſcortica. Munge il latte, ma non il ſangue.

Coſi tu, ne tuoi Capitoli, hai da far coſa, che il pouero contadino ci poſſa ſtare.

Capitoli honeſti, capitoli ragioneuoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli poſſa ſtare, mantenere, & amicheuolmente perſeuerare.

Non ſtan bene tante grauezze, contro del pouero Maſſaro, come carrezzi, capponi, oua, polli, butiro, caſcio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, caſtagne, vue paſſe, ſcoppe, frutta, e coſe tali.

Ohime, quando il pouero contadino ſente leggere sù lunga filateria di capitoli, reſta più morto, che viuo.

Quando ch'ei ſente tanti item, item, item, gli fugge in tutto la voglia d'eſſer tuo Maſſaro, accorgendoſi egli, che tu lo vorreſti ſcorticare: volendo la metà

d'ogni cosa, che nasce sù la villa: poi vuoi ancora ai più tant'altre appendici, ilche è impossibile, che il pouero Contadino poßa far quello, ne accettar tali capitoli.

Ma nota questo: che se il Contadino accettaße tutti quei tuoi capitoli sì numerosi, e fantastici, di, e tieni per certo, che tu sarai mal seruito, e non ne vuol far niente, perche promette assai per non attender niente, ò poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accettarà pochi capitoli, è da credere più a questo, col poco; che a quello col molto.

Così fatt'i capitoli honesti, vi potranno stare ambedue cioè il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseuerare.

Perche trista la villa, d'onde ogn'anno, ò poco meno, se ne parte il Maßaro, e per lo contrario, felice è quella villa, c'ha su il Massaro natiuo, e vecchio: perche la lauora volontieri, come che sua propria ella fusse per ciò disse vn grand'Agricoltore fundum felicißimum dicunt esse, qui Colonos indigenas habet, cioè iui nati. Et annua mutatio Coloni pessima.

Se dunque vuoi vn buono Massaro; e che perseuera in lunga con amore, & vtile su la tua maßaria, prima fagli piaceuoli capitoli, e pochi: fà ch'egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto, ne contrastar seco, per vn paro di tristi polli, ò anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se'l passato patrone ha debiti, e se è huomo cauilloso, ò di buona pasta, quanti sono di numero in fameglia:

meglia:

meglia: quanti maſchi ſono, e quante femine, e di che etade, e ſe lauorano volontieri, e ſe ſon quieti, ò bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo ſon ſtati sù quella prima villà, e perche adeſſo ſi partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, vacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, aſini. Se l'hanno in ſocida, ò ſe ſon ſuoi: s'hanno de patroni ſouentione, ò preſtanza: e ſe quelle beſtie & animali ſon ſuoi, ò di chi ſono.

Sappi da lor fidati vicini, ſe ſon perſone quiete, genti da lauoro, ò da buon tempo, ſe s'intēdono d'agricoltura: ò ſe ſon ſpadaccini. e ſcauezzacolli: e ſe ſon gente infami, ò d'honore: perch' eſſendo gente di mal'affare, via cerchiſi altro. veder i ſuoi buoi ſe han merda in corpo, e come ſtanno in arneſi rurali. Coſi piacendoti loro con tuoi capitoli piaceuoli, facilmente ſarete d'accordo: il villano con più amore entrerà all'impreſa, con ſollecitudine, e penſieri buoni.

E ſe trattando ſeco, egli non t'honoraſſe mò, com'egli dourebbe, e tu meritareſti: non per queſto ti turbare: ma ſoridēdo dirai, horſu il vaſſello dà di quello c'hà; perche in ſomma biſogna ſpendere la moneta, per quello, ch'ella vale; E ſe anco ti toglieſſe qualche coſa del tuo non ti rompere, fà del cieco; perche ti verrà vn dì fatta, ſi che vna mano pagarà'l fornaio.

Ti dico ben queſto fra tutte le coſe, che non ti laſci mai intendere al tuo Maſſaro, che lo vuoi ſcacciare dalla tua villa, perche ſapendo lui queſto, ti riduce la tua villa, in vltima rouina, come fanno i ſoldati quando s'hanno a partire dal loggiamento.

Hor dunque fà capitoli competenti, per ambe le parti,

chiari però, che t'habbi a lauorar la poßeßione da buono Massaro, con i soliti solchi, e secondo la buona vsanza del paese.

Perche, in verità il Padrone della villa, non può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa vn tristo Maßaro, ignorante, negligente, scrocco, e leccardo. Ma peggio quando è cauiloso, contentioso, e litigoso: anzi molte volte sono scauezzacolli, & vltima rouina de Patroni. Si che si può ben dire:

A furore rusticorum libera nos Domine.

Si che essendo il Massaro buono, e quieto, stai d'animo buono, assicurando anco la tua persona, sperando far buona cauata della tua villa, gouernata da persone pratiche: godendo in consolatione, & allegrezza.

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro, & anco à suoi giouani quando alle volte vengono alla Città, perche di quì molto bene ne nasce.

Voglio dire non gli dar pane da cane, mà da Christiano, e da tuo buono Massaro.

Perche ancor tu quando sei in villa, sei nelle mani loro e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi, e saluarti la vita.

Sono là fuori, come tue sentinelle, e come tuoi soldati, sotta della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicuro: però fanne conto di loro, se vuoi che loro faccino conto di te, e della tua villa.

Ramentandoti quando, che tu sei in villa, con tntta la tua numerosa famiglia, porta rispetto, alle donne del Massaro, come alle tue, e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso.

Non gli essere vna febre continoua fuori in villa: con farsi dar del loro butiro, cascio, oua, fieno, polli, e cose: non gli dire, ne gli fare ingiuria, ma ciascheduno sia honorato respettiuamente.

Non gli siano rubate sin l'oua di sotto alla gallina. Ma che lui tenga il suo pollaro serrato à chiaue, e tu fà il medesimo del tuo.

Voglio più presto che gli dij del tuo, & che alle volte gli dij da bere, & anco da merenda: mandandogli la menestra auanzata à Padroni, che gli è cosa più, che grata.

Cosi sarai amato, riuerito, e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogn'vno lauorare la tua villa. In tanto bisognandogli robba, là verso Natale, dagliela, al corrente prezzo di quella settimana che gli dai, e non moteggiar del mese di Maggio: perche questo chiamasi Turpe luchrari.

DEL COMPRAR I BVOI, Per lauorar la villa.

FAtto tutt'il precedente apparecchio, bisogno fià comprare i buoi al Maßaro, con altre bestie bouine, e quadrupedi, s'egli non n'hà. ciò che sia dibisogno, quanto a buoi diremo più da basso.

Ma quì seguitaremo altri bisogni di villa.

DEL POZZO IN Villa.

SE nel cortile, ne quiui d'intorno non ſaranno acque de correnti fiumicelli, toſto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, ò di Ciſterna, come diremo.

Mancando l'acqua, l'animali preſto morrebbono: e l'huomo ſtanterebbe, viuendo ſporcamente, come vna beſtia.

Preſto donque faccisi il pozzo, credo ſtarà bene ſotto'l portico, appreſſo alla caſa del Maſſaro, & alla ſtalla, per commodita commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò iui non vi ſi facci tanto ſtrepito d'animali, oue tutti concorrono à bere. Sia (come di ſopra accennai) più lontano dal lettame della ſtalla, che poſſibile ſia: Starebbe bene ſcoperto all'aria, per meglio eſalare quell'aria groſſa, raunata fra il muro, & il tetto, ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio ſtarà murato da tre parti d'intorno, e coperto.

Non vuole men di due braccia largo, dico netto, & in maggior villa, faccisi maggior, e più largo pozzo.

Sia più profondo, che ſarà poſſibile: quando i ſortumi ſaran più baſſi, com'è là da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque ſon baſſiſſime. Sia fondata la canna del pozzo ſopra d'vn Gauù tondo, d'albera; groſſo à tre doppie, per canar ghierra del pozzo, quando ſarà fatto, e far ſcendere giù tutta la canna intiera, come ſanno i pratici ch'intendono.

Intorno al pozzo, vi sia alto, acciò l'acqua cola via: & vi sia ben mattonato de viui sassi. Quiui d'intorno vi siano sempre vasi, arbij di legno, ò di pietra, oue di continuo vi sia acqua netta, per ogni sorte d'animali di villa, e che à patto niuno non patischino il bere, massime i buoi lauoratori, si caldi, e lassi. Mà che ne anco vn minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo, fallo grosso, e tondo d'vn braccio, con due cauicchie di quà, e due di là, lunghe vn palmo l'vna, e che s'aßallino: facil modo da trar acqua. Non sarebbe se non bene, hauer anco vn'altro pozzo, ò in altra commoda parte del cortile, perche alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'haurà: l'vno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: si che non si patirà mai d'acqua, & questo non eßendo in pericolo di polue, ò che non gli casca dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria a tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del sole.

Doue cauarai (facend'il pozzo) creta sempre, saran vene sottili, e di poc'acqua lina cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dall'acque piouane, e sarà mediocre acqua, mà non certa, ne continoua.

Ritrouando sabbion schietto haurai buon'acqua, & assai copiosa; massime essendogli misto con pietrecine, come gragnuola.

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le lor varietà; cosi quanti sono i pozzi, tanti sono le loro varietà: Oltre che alcune sono calde, altre fresche, altre fredde, altre dolci, altre amare,

altre salse, & altre di mezo sapore, alcune fangose, altre viscose, & altre vntose: alcune fa ben cuocere, & intenerire, altre fan indurire.

Tal pozzo c'haurà vna vena d'acqua dolce, con vn'altra salsa, ò sulfurea. Alcune son sane, altre s'oppongono alla sanità. Alcune beuute, rinfrescano, & altre riscaldano: alcune spengono la sete beuute, altre la prouocano: alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauandogli gli megliorano, alcune subito beuute, fan mutar il pelo all'animale, & cadere tutta la lana da dosso, anzi sino all'unghie.

Altre se le pecore di quelle son bagnate, tosto diuengono rognose, ma con l'olio si sanano.

Alcune acque beuute, rendono sterili, altre feconde.

Vn'altra ve n'è dicono questi naturali aquàiuoli, che beuendola fa diuentar pazzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, sia di questa propria vena.)

E vn'altra, che a pena gustata fa morir ridendo.

Ma vn'altra che lauandosi in quella subito fa morire: & alcun'altre sono sanatiue, de moltissime infirmitadi: Conoscono i bagni di Pozzuolo a Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, & altre si per tutta Italia celebrate.

Ma in Corsica v'è vn'acqua, che sana, e rassoda l'ossa rotte, & è buona per lo veleno.

Altre fan buono ingegno, & altre lo rendono grosso.

E molt'altre acque diuerse, pe'l mondo si ritrouano, che vengono dalle viscere della terra, dal mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Escono l'acque dalla cauata terra, come il sangue dalle

ferite d'vn corpo humano, ò più presto son generate nel centro della terra, a poco, a poco, come il latte vien generato nelle poppe delle donne, quando che di nuouo hanno figliato.

O che son da vapori generate massime ne alti monti, che sono come porosa sponga.

O che l'acqua piouuta dalla terra vien succiata, donde poi da altre vene esce: ò facendo i fondi, pozzi, quiui si ritroua in quelle viscere della terra, l'acqua nascosta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran cosa, ma si bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, sono come gran vasi, oue si raunano: Ma doue il sole può assai, perche acque vi si scuoprono, e quelle poche son graui, uiscose, e salse.

Verso Settentrione parte ombrosa vi sono acque assai. In alti monti pratiui, vi son acque vicine.

Il terreno quant'è più sodo, manc'acque ha.

Oue son siti herbosi, quiui poco sotto son acque, come sono nelle fresche selue.

La mattina per tempo sereno, oue salgono vapori in aria, iui sotto son acque.

Oue il terreno cola, iui è acqua.

Oue nascono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondose, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e mussini, gridando in aria: predicono iui sotto esser acqua.

Et anco.

Da monti rossi, molte volte s'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra sottile, facilmente dà acqua, ma dissipida.

La creta ha penuria in quantità, e qualità.

In vena schietta s'ha acqua, ma non qualificata. Alcuni faceano già i pozzi asciutti, acciò non serrassero la via alle vene dell'acque, ma hoggidì non s'vsa.

Sarà inditio assai buono di far buon pozzo, facendolo vicino ad altro pozzo buono: ouero appresso à qualche fiume d'acqua buona. Credo esser più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono: Perche credo, che più contrarij siano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra.

Hor dunque essendo l'acque, come marito della terra, da cui viene impregnata; Eßendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creature sue; faccisi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà speso aßai in prouedere d'acque forastiere? non contentandosi delle tante, & tali copiose acque del suo gran bel Teuere.

In somma conchiudo, che l'acque piouane, raccolte nette, in tempi opportuni, son per lo stomaco, cose rare, per tenere leggierissime, à cui dò il primato.

Dopò queste, propongo à tutte l'altre, l'acque de fonti, che sipidamente verso Leuante nell'equinottio, giù se ne scorrono, e che da radici de monti, ò colline, ne nascono.

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna; e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Oriental parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

Il quarto loco dassi à nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti, lontani da vallate; perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non parteci-

pi tanto la virtù del Sole,come fà il fonte,ch'è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, ò de ghiacci squagliati.

L'acqua de laghi,più de tutt'è graue: E quella delle paludi è pessima: massime quella doue sono per dentro le sanguisciughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono quelle Lacune di Ferrara, non son totalmente cattiue,perche anch'elle sorgono, e scorrono, à bẽche pianpiano:l'effetto è buono, adunque la causa,è buona: dico che l'anguille nascon in quell'acque e l'anguille son bone, adunque l'acque non son cattiue.

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana,ouero sanguisciughe è cattiua, perche la mignatta non si mangia: Si che diremo,che da buõ ceppo frutto saporito ne prouiene, e da buona vena terrena,ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggieri,limpide, e sottili, e trasparenti, simili à quelle del pozzo della Samaritana,che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della Cisterna.

COmprando tu la villa, in collina,ò in montagna, rapida,oue non v'è fonte.ne fiume, ne speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che pioua,in somma,e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua pio-

uana,

uana, sia raccolta in cisterna; Altrimenti quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà in tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella villa montanara, tosto bisogna farui vna gran cisterna, per l'acque che s'han da bere, far minestre & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqua per vili seruitij; come per lauar panni succidi, e sporchi per far bucato, lauar tine, botte bagnar l'aia, inaßiare cauolini per spegnere vn qualche acceso foco, quando mai occorresse, quod abyt.

La Cisterna nobile, è vn vaso rotondo, in modo di pozzo, ma larga da dieci braccia, più, ò meno secondo il bisogno della grande, ò picciola villa, ma non profonda com'il pozzo.

E questa sarà per conseruarui dentro l'acque piouane, le quali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua perfetta da bere: vassi à questo gran vaso più di cento volte al giorno O benedetta cisterna. Si fà anco quadra.

Gran diligenza conuien vsare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la conserui buona. Eßendo cosa difficile il voler tenir serrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di mistieri per quest'opera, hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi, muri, e la stabilisca.

Fabricasi la cisterna in parte di sano terreno, molto lontano da aquarucci di stalla, ò lettame, ò sia nel cortile, ò fuori.

Sia però sita in parte commoda che da tetti vi si possa

ſa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commoda per andarui ad attingere acqua.

MODO DI FABRICARE vnaCiſterna.

PRima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho già detto; e s'ella và larga dieci braccia netta. cauaſi larga la terra quindeci braccia, poi con boniſſima materia, fabrica il fondo, alto, e ben lauorato cō gerrone di buona calce, chiappe de coppi ben piste, di mano in mano: poi murani d'intorno à modo di pozzo ò in quadro come camera ma con groſſa muraglia più d'vn braccio de buoni mattoni, e calce freſcamente cotta, imbiancando bene di corſo, in corſo.

Auertiſci bene à questo, che ſe la calce non ſarà cotta di freſco, credilo à me che la fabrica non ti riuſcirà, e l'acqua vſcirà per lo difetto della trista calce, c'hò detto.

Fatta la canna, ò quadro ſubito ben bagnata, ſtabiliſſila con großa calce, calcando la mano.

E due giorni ritornaui à chiudere quelle fiſſure, con la punta della cazzuola.

Poi fuori della ciſterna, riempe quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e caſcata, e che ſia quaſi aſciutta: ottimo aiuto che ſi dà alla cisterna.

Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo stroppicciando di dentro la ſtabilitura della ciſterna, restano quelle fiſſure chiuſe, & ſicure dallo ſcoppio.

Stan

Stan bene qualche pietrone in fondo della cisterna, sotto di cui albergano Anguille, e pesciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conseruasi più sana, e migliore: gettandoui giù alle volte qualche cosa da mangiare.

Che si deue fare alla Cisterna, dopò fabricata.

Prima, che tu dij l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto buonissima presa.

E datagli l'acqua se non tenisse bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fissure, ò crepature, con pece, e seuo squagliati insieme.

Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, sino alla bocca, su la bocca ò margine mettili vna bella pietra, e quì da vn canto più commodo, ui sia vn cisternino, ò di marmo, ò murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena che capirà tutte l'acque iui condutte, e coleranno giù purgate, e limpide, nella Cisterna ma che condutti de tetti, canali, disopra i tetti, & instrumento, stia netto, e polito.

Questo cisternino dico sarà à modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran Cisterna.

Sarà bene à certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fissure.

Vorrebbono i condutti dall'acqua, di terra cotta, & che pendessero bene, acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota ben questo, come cosa importantissima. Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piouana, per mandarla nelle Cisterne: perche dopò il corso dell'inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'inuernata son migliori delle colte nell'estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompono, mediante il mescuglio del l'arido, et abbrucciato terreno, essendo la terra amara per l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piouana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che i tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le pioggie notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quando che tuona, nõ è pura, si che per quella salsedine rimane nociua.

Horsu accommoda bene i tuoi conduti de legni, alla gronda de tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorrino, giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

E sian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni poluerenti, ò caniculari, si possino mandare all'altra Cisterna: Cosi haurai due Cisterne, l'una polita per bere, l'altra per seruitij uili, e succidi.

Ad

Ad ogni modo habbi nella villa vn gran fossaccio da ogni colata acqua per l'oche, anitre, galline, porci, per abbeuerargli ogni animale, e per lauargli, riscia quarli, & per mill'altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della Villa.

FAtto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa.

Faccisi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportione della villa, e sua fameglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn' poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezo, ò due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche quelle sassa s'infuocano, & in lungo tengono caldo in se, & nel forno.

Poi faccisiui sopra il solo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo similmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che sia buona muraglia, che non esca, poi fagli sopra il cielo vna còperta di terra ben concia, e calpestata: poi sia ben còperto de coppi, con le sue fenestrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, ò altro.

La bocca del forno non sia troppo larga, e sia fatta con quat-

quattro pietre, con la caua, per metterui il ferragiio di ferro alla bocca, acciò non spiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi sia vna bella pietra marmorea, piana: senza la cui che chi è, si guasta la bocca del forno: E subito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Vn buono forno, risparmia legna assai alla villa: però habbia cura il Padrone, che il forno sempre sia buono, e non sia strapacciato.

Cotto il pane, sempre il forno stij serrato: perche si manterrà caldo.

Non si ficchin quei spini sciolti nel forno, perche consumano il forno, ma sieno legati in fascetti: e d'auanti al forno vi sia il suo tetto, perche piouendo si possa commodamente starui sotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno si vegga, stando sotto'l portico di casa, per più sicurezza del pane, pasta, e d'altra cosa, che s'inforna.

DEL FORNELLO PER far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna; perciò conuiengli esser aueduti che suoi Massari habbino forni. fornelli, buoni, e caldi, per maggior risparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco commodo, sotto'l portico, appresso al pozzo e lontano da fenili, habbi murato dentro il suo gran

lauezo

lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Maſtro pratico in ciò, altrimente troppo legna ſi conſuma.

Sia detto fornello ben murato, e chiuſo d'intorno, con la bocca ſtretta, acciò non coſi facilmente fuoco, ne fiamma, ne calore indi ne poſſa vſcire: in tal maniera che vn gran lauezo pieno di liſcia, ò rano, con poca legna boglirà, e manterraſſi caldo, eſſendoui ſopra il ſuo coperchio di ferro, ò di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn ſolo ſi leua, l'altro di rado, ò non mai.

Auerti, che di dentro il muro del fornello ſia lõtano dal lauezo d'ogn'intorno, da quattro dita, ſino all'orlo, ò margine di detto lauezo, accioche il calore, e fiamma s'eſtenda non ſolo ſotto il fondo, ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn ſol corſo de quadrelli baſtarà di ſopra à torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che ſia ben murato, con buona creta, acciò non ſpiri da niuna parte, ne rifiata pur vn poco.

Tengaſi quel lauezo più coperto, che ſi può di ſopra via: e la bocca del fornello ſtarà bene chiuſa anch' ella, a fine che'l fornello ſtia più caldo, che poſſibile ſia. E queſto ſarà ottima ricetta per non conſumare tanta legna, come ſogliono le contadine di poca diſcrettione, abbruſciando all'altrui ſpalle, e creppa Padrone.



DEL

DEL NECESSARIO, O CESSO Disse il Thosco.

DA buoni Architetti è giudicato giudicioso quello, che sà fabricare vn camino, che non tema il fumo.

Ma più esperto è tenuto quello, che sà fabricare vn Neceßario, Destro, Latrina, Cesso, ò Cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedesi camini aßai, che non temono fumo; ma niuno cacatoio si ritruoua, che ò tanto, ò quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, & l'antichi suoi lauatrina, à lauando, perche al certo, come vedete, il cacatoio sempre ha qualche cosa di brutto: e per consequente, ha qualche bisogno d'esser mondato, sgombrato, ò lauato, altrimenti tu ti inuischi le dita, la camiscia, ò altro.

Per fuggir donque al meglio che si può tanto fetore, e bruttezza, non solo vn necessario in villa tua ci vuole, ma almeno due, ò tre, che saranno fabricati verso niun'hora, oue il sole mai vi batte, vadicisi però a tetto.

Et se potessi farsi sopra d'vn corrente fiumicello, molto meglio sarebbe, etiandio, che non fusse al Settentrione.

Habbi però cura la serua, tener netto la tauola del necessario, lauandola, almeno vna volta la settimana acciò quel luoco non infetta le genti.

E di molta sodisfattione seruirsi d'vn ceßo, non tanto sporco.

E volendo far carezze ad vn'amico tuo, teco albergato, fà ad ogni modo ch'egli ritruoua il cesso netto, cõn carta, e stracci bianchi.

Auertissi, che'l ceßo habbi più spiragli, ò fenestre; che l'vn'all'altra sia al dirimpetto.

Così il vento entrarà, sgombrarà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario a modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'inuerno, quãdo, che i sortimi sotterranei son più bassi: perche quel lettame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza vn poco, parliamo d'altro di gratia.

DEL POLLARO, e delle Galline.

NEl tuo cortile in villa, habbici vn bello, e ben commodo pollaro, sito vn poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto; sia però in parte che Patroni lo vegghino a tutte l'hore, acciò che ladri temino tal vista.

Sia il pollaro aßai largo, ben fabricato, stabilito in calce, e ben liscio, acciò che quei pidocchi, ò polliccioni, non vi si annidano, ò non dian noia à pollami.

Starà bene appreßo del forno perche quel fumo piace alle galline, con l'vscio verso mezo giorno, auanti vi sia il suo portico, verso mezo dì, ò nona, sotto di cui

sia poluere, e ceneraccio; in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico; mezo attissimo, per tenire le galline nette, calde, e feconde ò fruttifere, oue se le dia mangiar, e bere acque netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi quasi sempre, massime nel tempo freddo, e piouiticcio.

Sia ben coperto di tauole, acciò che ne topi, ne donnole, ne biscie, ne lucertole, ò altri simili animalazzi, non vi possino per modo nissuno entrare.

Sianui. s'è possibile, due finestre in faccia l'vna all'altra: acciò ch'esca quell'odore graue, sianui sù le ferrate le ragnate, e serrande: E che l'vscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si vegga stando su l'vscio del Padrone, ò del Massaro, e che la Massara ogni sera à 23. hore poco più, che già le galline son dentro: serri bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non facci danno.

Vi siano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le voua, quanto più larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le voua di couo con la chioccia sopra, e meglio vi starà dentro i polcini. E le galline vi staran poi più volontieri à far le voua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio più volte masime d'estate, mutando la paglia de nidi, rimettendouene della netta, e bianca, perche quel sterco gli genera podagra, corotta genera pipita.

Poi per dormire bene le galline, sianui vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volontieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanno sù con i piedi, siano non rotondi, ma piani, perche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora in dietro, cosi riposaran meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là; perche con più commodità sopra quelle, la sera vi salgono le galline, e cosi starà meglio.

Poi andandoui sù a questo modo, non volano sù, ne rompono l'voua fresche, ne quelle del couo, e del polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, sagliranno pianpiano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'vscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'vscio da basso, ma con vna catarata, ò in modo di berlinetta: cosi la mattina ad vn'hora di giorno, l'aprirai, e la sera, a vintitre hore serrile.

L'vscio del pollaio non stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'voua calde, ma non cotte. Oh golaccia pelosa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, ò simili cose, quiui vicini al pollaro, ma che l'ombra sua non leui il sole al portico, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo caldo, a quel fresco, iui spoluerizando, e nettandosi, ou'anco staran le chioccie con suoi polcini, più sicuri dal Nibbio, ò da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano a casa dalle bene da beccare, massime quando fa l'voua: ma quando

non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le dij mangiare, perche più presto, volontieri, e tutte la sera verran à casa, per gola di quelle poche granaccie, loglio, ò mondiglia, ò crusca impastata, e d'inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serratto. perche a questo modo haurai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fa l'voua.

Se la gallina mangia l'voua falle vn'endice di gesso, ò ò di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, ò graspe son commodo nutrimento per le galline.

S'ingraßa la gallina, con ben da mangiare, in loco oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi à dormire con i piedi netti, & asciutti, altrimenti viengli mal di podagra a piedi, e d'inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far uoua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continouamente dargli vn poco da mangiare; accio non si suiano, smarischino, perdino, o faccino l'voua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon' hora, al principio di Febraro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e rosse, son migliori delle bianche. La gallina bianca non è buona per far voua.

Se la gallina vola troppo, rompale i vanni, o penne magistrali, ma da vn'ala sola.

Auertisi che non s'vsino andar nell'horto, perche questo le ritira da far voua.

La buona gallina conuien che sia di mediocre statura, pancia lunga, e corpo quadro.

Sappi, che la gallina c'ha cinque vnghie, come il gallo, è più saluatica.

Quando hà lunghi i speroni, facilmente rompe l'voua, ne coua si ordinariamente, e simil gallina pe'l più mangia l'voua.

Quando è troppo grassa, fà manc'oua, e quasi senza, torlo, ò giallo. La gallina c'ha si lunghi i speroni, che sempre ruspa, e canta in gallesco, mettila al buio, dalle ben da mangiare, & poi fanne vn buon carneuale.

La gallina troppo giouane, pe'l più, non attende bene à couare, ne à condurre bene i suoi polcini.

Però dicesi fra le donne: Gallina giouane per far voua, e vecchia per couare.

Volendo ch'ella non coui, pelala nella pancia, ò postico, ortigala bene, bagnala più volte in acqua fredda, non gli dar mangiare per tre giorni, legata stretta in gabbione; dopò cauala, dalle mangiare, mettela con il gallo, e tosto farà voua.

E s'haurà la tosse, ò pipita, disse il tosco, metteli vna delle sue penne nelle nari.

Le viene questo male per non hauer beuuto a bastanza, ò per hauer beuuto acqua torbida.

Si sanano anco à questo modo. Prima lauale il becco bene con oglio, in cui sia stato infuso vn spicchio d'aglio pisto, poco dopò aprile il becco, lauandole destramente quel popoco di marcino, c'hà sù la cima della lingua, lauando con salina, & vn poco d'aceto.

La gallina s'accieca, quando diuien vecchia, e beuendo

acqua

acqua gelata, ò troppo fredda, ò per non poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al ſereno, ſopra dell'alberi la notte.

E vienle il fluſſo di corpo, ò cacarella, come dicono à Napoli, quando il lor mangiare è troppo ſtemperato, ò hauendo mãgiato qualche laſſatiuo; ò che il pollaro è ſtato laſciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la volpe non ti mangierà le tue galline in pollaro: Serrale bene à ferro, e chiaue, la ſera nel pollaio, vſci, buchi, e feneſtre, coſi dormi ſicuro, e queſt'è ottimc rimedio approuato, & infallibile.

La gallina d'eſtate ti fà voua aſſai: e ſe anco d'inuerno ne vuoi. tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le ſterili ingraßale, poi tirale il collo, e ſe vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e feconde, & di bella, e buona ſchiatta, quelle che fan 2. volte il giorno muoiono preſto. Auertendole c'habbino i diti diſpari, & anco occhi grandi, creſta diritta, ma non da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche fà bell'voua, e bei polcini. La pollaſtra di diece meſi partoriſſe. d'inuerno, poco.

Fà da 50. voua prima, che coua.

Si che giudico che ſe ſul tuo cortile haurai venticinque galline fatrici, che ſaranno a baſtanza.

Poche, di buona razza. e ben nutricate.

PER FAR BEN COVARE
L'voua alle galline.

E Tenuta la Contadina, o Massara della tua villa, molto sacente, e sofficiente, quando, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue galline, & ella molto contiensi, vedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapesse così ben fare, io per cortesia le voglio insegnare, aspettando però anch'io qualche ouette dopo Pasca, o qualche pollastrelli al S. Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.

Bisogno dunque fià procacciare uoua fresche, c'habbino però da otto dì nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del quaglio del gallo si difunde per tutto'l vouo, belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare; Perche non tutte le galline son buone à ciò. Le galline giouani, come di vn'anno o di due, io le veggo più atte a far voua, che al couare. Volendo dunque vna buona chioccia, conuienti torre gallina vecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli, ma non tutte sanno alleuargli: hor così tutte le galline san fare voua, ma non tutte le sanno couare, o couate non sanno nutricare.

Ma le donne, che più volte han figliato, sanno ancora meglio alleuare, & nutricare i loro teneri bambini.

Cosi

Così auiene alla pratica, e vecchia gallina, che sà bene couare, & grassamente nutrire, & alleuare i suoi polcini.
Si che conchiudo dicendo che la gallina di tre anni sarà atta, e perfetta per couare.
Auertendoti anco che la gallina di sprone grosso, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'voua. L'voua lunghe saran pollastrelle, ma i rotondi saran galletti.

TEMPO DA METTERE IN COUO.

Ogni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauio, e bene, però anco v'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette Galline.
Per tutto Marzo, sino per tutto Settembre, sarà buon mettere a couare, ma non prima, ne dopò: Anzi è commun parere, che dopò mezo Giugno, quel couo non riesca, non essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.
In Lombardia questi vltimi, diconsi migliaruoli.
Horsù, accommoda l'voua in vn bel nido largo, netto, e di bianca paglia: siano dett'voua fresche, dico che habbino almeno 8. dì l'vouo fresco, fresco non è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.
D'Estate couarà in 18. giorni: ma d'Inuerno in 25. hæc Aristot. de animalibus, lib. 6. cap. 2.
Belle razze di gallina dal gallo calcata, in numero dispari:

ſpari: quando fà più freddo, mettegli in manco numero d'voua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c.

Mettele 17. voua, ò 19. ò 21. ò 23. e non più mai, & ciò ne meſi caldi.

E queſta couatura durrà vent'vn giorno.

Tengaſi la gallina sù l'voua più che ſi può: dandogli mangiare, e bere accoſto al nido, acciò che l'voua non ſi raffreddino, e dianſele qualche coſa di buono da beccare.

E mettaſi à couo fatta la Luna nuoua, ſino appreſſo alla quintadecima, perche i polcini naſceranno, à Luna nuoua, e creſcente, e creſceran più preſto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla pouera chioccia. Detto nido ſia tenuto netto.

E ſarà bene riuoltare quell'voua del couo, almeno per due volte, a fine che tutti quei polcini ſentino quel calore, e naſchino bene, e ſani.

AVERTIMENTI INTORNO Alla Chioccia.

AVertiſſi, che la Chioccia habbi la ſcaletta appoggio al ſuo nido: porche non eſſendoui, volando sù per annidarſi, facilmente romperà l'voua, Et vſcendo alle volte la Chioccia per vn poco preſto la Maßara gli dia d'occhio à quell'voua, accommodandole, ſe fuſſero incommode: acciò che equalmente ſentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et

Et essendouene qual'vno rotto, bisogna leuarlo.

Si mette in couo à Luna crescente, da 10. sino à 15. perche schiueran anco a Luna crescente.

Sarà bene scriuere il giorno che fù misso il couo, ò mandarlo bene à memoria per sapere giusto il tẽpo, quando pulcini douran nascere: per potergli aiutare, come anco s'aiutano le parturienti donne.

Perche à i 19. ò 20. giorni, essendo l'vouo sano, potrassi rompere vn popoco, acciò possi più ageuolmente il polcino vscire.

E questo fassi per la durezza del guscio, che alle volte talmente resta duro, che il polcino non lo può rompere.

Nell'vouo couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo formato, dice Arist.

Passato vent'vn dì, se polcini non saran nati, non v'è più speranza.

Però sarà bene gettar quell'voua, acciò la pouera chioccia non vi stia più sù, ad indebolirsi, senza speranza niuna: e sarà bene mettere a couo tre, ò quattro galline in vn medesimo giorno; perche se tutte non reusciranno, potransi mettere tutte quell'voua sotto d'vne chioccia, ò due, delle più vecchie nell'arte, che non sapran discernere i suoi figli dall'altri.

Auertendoti di non leuar via i polcini ad vno, ad vno, schinati, che saranno: ma lasciagli per doi giorni, sotto la gallina, senza mangiare, intanto tutti gli altri nasceranno: quell'vltim'voua sperale se son buone rompe il guscio, se cattiue, gettale, e leua la chioccia, con polcini, e dagli miglio da mangiare,

ò mi-

ò micoline di pane bianco, & buone grana alla madre.

Ma à polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metteli tutti in vn criuelletto, sotto de cui farai vn poco di fumo, abbrusciando ò pulleggio, ò mentastro, ò rosmarino, e tal profumo odoroso sanarà quei polcini, da vna certa flegma, o piuuida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo per quel giorno, non gli dar mangiare, ma tiengli al caldo, sotto la chioccbia, poi il prossimo vegnente giorno, dagli bene da mangiare, come ho detto, ò trito cascio molle, ò farina d'orzo, ò foglie de porri, trite, e cotte: questo gli diffende dalla pipita, ò catarro, ma poco per volta, perche mangiarebbono tanto, che poi non potrebbono smaltire.

Cosi per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tengansi però in loco, che non patischino ne troppo caldo, ne troppo freddo.

Passat' i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindici giorni, col suo bisogneuole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar pe'l cortile.

E per non impedir tante galline, ò chioccie, potrai mettere dietro ad vna gallina 30. polcini, e quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'voua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo girandolaia, e vagabonda, volando, ò saltando sù l'alberi, e fossi, e che i polcini non la ponno seguitare.

Sarà

Sarà bene non lasciar vscire la chioccia dal cortile, sino ad vn mese.

E t'auertisco, che se pulcini mangieranno male, e beueranno acqua torbida, facilmente gli verrà pipita, sù la cima della lingua; ilche è vna pellicola morticina, che deui rimediare leuandola con l'vnghia, pian piano, poi metterui sù vn poco di ceneri, ò vn poco d'aglio pisto, bagnato nell'oglio, ò riempirgli la gola d'orina d'huomo, cosa ottima.

Quãdo i polcini hauran da vn mese, cauagli quelle piumette, brutte di sterco, c'han sotto la coda, e dentro dalli cascio, acciò ch' indurrendo non gli serrassero il postico, e non potendo lor cacare, come auiene, piglia vna penna d'Ocha ben liscia vnta, e fagli vn cristiere.

Se hauranno assai pidocchi, ò piccioni, lauagli in acqua in cui son cotti lupini.

Se tu vuoi voua d'inuerno, non lasciar patir fame, ne freddo alle galline, e dagli mangiare scemola calda con foglie, ò semi d'ortiche secche.

Se vuoi conseruar l'voua d'inuerno, serbale nella paglia, e d'estate fresche, mettele nella crusca. Questo dicono i miei antichi libri.

Ritruouo però, che in vna cantina sana, & asciutta, vi si conseruano dentro molto ben l'voua.



AL-

ALTRO MODO PER hauer assai polcini, senza Gallina, che gli coua.

Questo è vn secreto naturale, per certo molto curioso, e forsi che te ne riderai, e mi dirai essere ciò impossibile, hauer polcini senza chioccia.

Horsù fà così.

Piglia voua fresche, e belle, di otto giorni nate in circa, e ben sperate, in cui sia il quaglio del gallo; fà vn gran nido nel forno, caldo honestamente, ma non infuocato, riempilo d'voua, & coprili con sterco de pollara, e qualche penne, leggiermente però, e tiene tal forno, ò stufa, caldo con molta auertenza, che non si raffredda affatto, perche i polcini morrebbono di freddo: ne sia troppo caldo; perche cocerebbono: & alle volte bisogna riuoltar dett' voua, e gionto il vigesimo giorno, rompe vn poco l'oua, acciò i polcini possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua, e mettilo nel forno caldo honestamente, e sopra potrai porui sù panni caldi.

Ouero d'estate, tiengli al sole, però non troppo caldo, e la notte nel forno, e ti riuscirà, perche haurai assai pulcini senza couare di gallina, mediante tal calore naturale, ò artificiato.

Ouero, mette l'oua nel lettame caldo nel mezo, & asciutto,

sciutto, ò in qualche vaso, che sempre sia caldo ciò insegna Arist. lib. de Animalib.

Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia? Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone, grasso, giouane, e sano: pelalo tutto sotto la pancia dal mezo in dietro, poi con ortiche pungenti, pungilo assai, assai: poi stà per doi giorni à dargli mangiare: poi fagli vna zuppa di vino buono, e fagliela mangiar tutta, e dagli bere di quel vino sin tanto che sia imbriaco, e stordito: e questo stia cosi per tre giorni sempre con zuppa, e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Passato tre giorni, metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro, a cui fra due giorni gli piglierà tant'amore a quel polcino, che lo nutrirà, chiamarà, scaldarà, e cose tali degne di gran merauiglia: e due giorni dopò questo mettegli sotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle e mai gli abbandonerà, sino che non siano grossi, come galline.

E cosi haurai i polli curati, e nutriti senza chioccia, nati senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.



DEL GALLO, SV'L CORtile della tua villa.

Perche il Gallo è l'horologio della villa, quale pare, che la somma prouidenza di Dio l'habbi creato, acciò che desta gl' huomini la notte per tempo, e gl'inuiti all'opere.

E per certo quest'animale necessario nel cortile; perche esso presente, predice la mutatione de tempi, risueglia il contadino, come che lo chiami leuati sù alle facende, e non dormi più: e mancando il Gallo, molte volte il contadino manca di leuarsi à far molt'opere.

Il Gallo è come vn vigilante soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile: grida nell'arriuo de forestieri: diffende le sue galline, gli procaccia da mangiare, le conduce à pascoli buoni, raspando ritrouato il grano, ò spica glie ne fà più che parte. L'altrui galline non le vole nel suo cortile: ama molto le sue moglieri, e più ama le più grasse. Combatte co'l becco, e con speroni, in lor diffesa, e fatto vincitore, canta alla strangolata.

Nel più profondo silentio notturno, fatta la sua digestione, con l'ale si scuote, e forse si batte: poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buon Massaro tosto si leua sù à dar mangiar alle sue bestiole, e le donne ancora si leuan' à far l'opere sue feminili.

Canta il Gallo più alto di notte, che di giorno, per meglio destare il lasso lauoratore, che si desti, vesti, eschi

in campagna, ad operare, i viandanti à caminare, i mercanti a caualcare, e preparare le loro merci, i conduttieri al carreggiare, i studenti a studiare, i religiosi ad orare, & ogni vno, ad ogni arte sua.

Nota che vn bel gallo debb'hauer tal qualitati, e fattezze.

Lussurioso, rosso, vermiglio, ò prugnuolo.

E le galline stan bene del medesimo colore.

Sia di mediocre statura, habbi gran capo, bella cresta, e sia alta, e non piegata, crespa, e non piana: vermiglia, e tonda, coronato Re, ò sia di color sanguigno. Gli occhi rouani, ò neri: il becco grosso, curto, e ben piegato. L'orecchie grande, e candidissime.

La barba bifulcata, e lunga, alto di collo, con variate piume, come oro splendente, e giù dal collo pendenti, il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe, le coscie grande, con gambe robuste, ma non troppo lunghe, i piedi larghi, e con speroni ben armati. habbi bella, e lunga coda, tant'alta, con doi giusti ordini de penne apartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido & animoso per affrontarsi con più nociui animali, cosi vn sol simile gallo, bastarà per 25. galline, & per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cortigiano, con altre penne, come sgherro, e gran brauo, con quella gran barba, e sproni à piedi da caua-

glieri, coronato da Imperatore, combattendo, & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fà ruota alle sue si dilette spose.

Basta, che'l gallo vegga vn' Agosto compito, & vn poco dell'altro, poi tira.

SCIELTA DE POLLAMI
Nel Cortile.

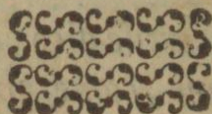
PAssata l'estate, e giunto l'Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile: eleggendo, e capando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline, quelle bianche, zoppe, di brutta piuma, mal andate, nebbiate, e sgratiate; si vendino, ò si mangino, cosi si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala, e quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua: che cantano in gallesco, che non dormono à casa, e che non fanno le voua a casa, lieuale tutte.

Cosi smorberai il cortile, auanzarai le spese, e farai de quattrini.

D'inuerno, pasce la pollaria, non facend' voua con vinaccie, appressandosi il Febraro, dagli qualche buona mondiglia, perche faran voua, e coueran anco.



MO-

MODO DI FARI capponi in più modi.

QVando i polli lasciaranno la chioccia, & i Galletti cominciaranno ad innamorarsi, cantare, e combattere, allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe.

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia in tempo di luna scema, vn giorno prima che si capponino non si gli dia mangiare, ne bere; meglio a corpo vuoto, che a corpo pieno si cappona. Chi castra; habbi la mano sottile, e le dita lunghe, e molto ben lauate, da fortune: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auertendo, che in luogo de testicoli non gli caui il cuore, ò rognoni, ò budella, cauati, cuce à refe doppio, quel taglio ponui sù vn poco de ceneri; poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei non volesse, poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini, dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisca freddo.

Cosi quest'animale muta complessione, e natura; perche leuat'i testicoli perde la cresta, resta sbarbato, senz'ardire, non canta più, ha voce fiocca, e smarrita, non si batte più con l'ali, non dà più mangiare alle galline, non si diffende più: perde le forze, vien effeminato, fà perfettamente vfficio di chioccia.

Di più attende à se solo, mangiando assai, e vien grassissimo,

ſiſſimo, e giallo, fà carne aſſai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace à tutti & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.

Si caſtrano anco Cani, Porci, Gatti, Muli, Aſini, Caualli, Caſtroni, Becchi, Oconi, Anitroni à modo di Capponi, ſino le Galline, e le Donne ancora, e coſi più s'ingraßano, maſchi, e femine: alle femine pennate ſi gli caua l'ouara.

Quei animali, che generano ſenz'voua, han i teſticoli fuori pendenti.

Sappi che è meglio caſtrar l'animale giouane, che vecchio, perche teme manco, e creſce più.

Poi fra tre giorni, tagliali le barbe, con vn forbice, & la creſta con il cortello, acciò che più non paia gallo, perche i galli gli darebbono, & ammazzarebbono. Quel giorno, che ſi caſtra, non gli tagliar la barba, perche ſentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben caſtrato, e migliore per ingraßare, che haurà la creſta, e capo polito, ò liuido.

Altri caſtrano a queſto modo, ſenza taglio, cauandogli i ſperoni con vna tenaglia, poi leuata quella guſcia delli ſperoni, dà il fuoco benbene a quel poco ſperone neruoſo, ſino, che ſia equale alla gamba, dico con vn ferro affocato coſi i teſticoli gli ſeccaranno in dì 30. Altri gli pelano la ſchena, iui doue ſtan i teſticoli, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi ſi gli impaſta sù vn poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'hò approuato, più, e più volte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato queſto ſecreto naturale, e viſtone più eſperienze.

Dico,

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fà il cappone in questo modo.

Pela il gallo sula cima di dietro, ou'è quella birriguilla, che noi diciamo il cizzaculo, ò codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due fagiuoli, e tagliali ben sotto, gentilmente però, poi tosto dagli benbene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su vn poco di ceneri poi cauagli i speroni, & dagli il fuoco ben bene a quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30 giorni, ò poco più, saran desiccati i testicoli, tagliali le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio, ci vuol quattro mesi a dissicare i testicoli, e quest è certo.

MODO D'INGRASSARE bene i Capponi, & le Galline giouani, c'han ouato, e presto.

PRima conuiene trasciegliere i più belli, giouani di vn'anno, ò poco meno, che siano ben castrati, massime quando han la cresta palida.

Il Cappone non è mai ben castrato, che non gli dà ben il fuoco a speroni. Mettegli in gabbia, in parte non troppo chiara, ne fredda, ne troppo calda, ò per terra, con sotto paglia per possarui meglio sù: mutata ogni sera, ò su l'asse in gabbia, ma sian netti.

Impasta farina di meglio cō brodo grasso, & quella falla in boccōcini, ò in pallottole, grosse come faue, e nō gli dar bere, se non vna volta ogni doi giorni, e poco.

Cosi in quindici giorni verran gialli, e tondi, si che non potranno stare nella pelle.

O dagli sol miglio, e da bere quanto vogliono.

Ouero con tre punti cucigli gl' occhi, e imboccali com' vn fanciullino piccino, cosi vedrai che con facilità s'ingrassaranno, e molto più presto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingrassati nel primo modo, che questi.

Sappi questo, che ogni carne d'animal castrato, è meglio del non castrato. E la grassa è meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone vecchio, e grasso è buono, ma meglio sarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che sia grasso, come il vecchio.

Io dirò ben questo col miglio nelle cassette della gabbia, acqua continua ti farà capponi grassi, tondi, e pettoruti in 3. settimane, e sarà ottima carne, & ottima ricetta per podagrosi: alle galline bisogna pelargli il capo sotto all'ali, e coscie; perche li sono i pedocchi, e qui sterco, che rompe.

Delle Oche, e modo d'ingrassarle.

E L'Oca, di gran beneficio in villa. haurà la sua appartata stanza dalle galline, larga, e ben chiusa; per ladri, & animali, com'è volpe, donnola, e simile bestie lupine, tutt' i pollari serransi à ferro, & chiaue, l'oche tue saran al contrario delle galline, però dicesi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio. Anser albus. Saresti mai figliuolo dell'oca bian-

ca?

ca? L'oca bianca fà miglior carne da mangiare, più bell'voua da couare, e più bella piuma da vedere, e da vendere, l'oca nera fà manc'voua, più brutte penne, è razza d'oca saluatica. Sia l'oca grossa, così riusciran i figli.

L'oca senz'herba; e senz'acqua non frutta molto: essend'ella animale libidinoso, che volontieri caualca nell'acque. E animale vtilissimo, che in vn mese s'ingrassa, dandogli bene da mangiare, pastato di farinaccio di saggina, ò di crusca impastata con acqua calda, stand'essa in luoco stretto, temperato, e remoto. E buona la sua carne fresca, e salata, com'è quella del porco. I Paperi giouani, son eccellenti per mangiare così giouanetti. Teste Barthol. viust.

L'Oca ti dà penna, e per scriuere, pelandola al manco due volte ogn'anno, cioè à Primauera, & all'Agosto. E animale di non molta spesa: perche da se si busca il vitto, massime doue sono paludi, acque correnti, e pascoli. Mangia d'ogni verdume, e d'ogni sorte di granaccie. Oue non son acque, ne pascoli, da gran danno alle biaue in campagna; perche prima mangiano il seme, poi l'herba, sino alle radici.

Vna sol volta, ch'entrano nell'horto, consumano ogni cosa, guardisi il munilio di grano sù l'aia, quando non ha guardia l'oca. S'ingozza sino al becco, tanto che se ne scoppia. Lo sterco suo è vna tempesta al terreno, rendendolo sterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gl'animali tosto sente l'odore dell'huomo, massime di notte, e subito fa moto gridando. Dicesi Anter. i senza semenza, doue non ha da pascere qualche prato, non stà bene. Quest'oca

è animal vorace per ſua natura. L'Oca meglio coua le ſue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più ſino à 11. Biſogna auezzarla à far l'ouo nel ſuo pollaro, taſtarla quando ha l'ouo, e portarlo nel ſuo nido. D'eſtate l'oca figliarà in 25. giorni, ma d'inuerno in 30.

Alcun'Ocha couando, ha tant'amore al ſuo couo, che morrebbe più toſto di fame, che mai leuarſi fuori del nido: perciò biſogna portargli mangiar, e bere accoſto al nido.

Nati i Paparini, laſciagli con l'Ocha chiuſi da 12. giorni, con mangiare di buona ſcemola, freſca, ò rotondo impaſtato, con minute ortiche, & acqua calda; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò farina di frumento ſtemperata vn poco: e che il bere non gli manca mai.

Paſsato tal tempo laſciagli vſcire a paſcoli, ma prima dagli mangiar vn poco, acciò per vna foglia non ſi rompino le gambe per alti foſſi.

Coua l'Oca dalla Primauera, ſino al ſoliſticio, là verſo il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maſchio baſta per 8. Oche.

Vn pollaro d'Oche, baſtano 20. i Paparini ſtian da loro perche molte volte l'Oche li ſtroppiano.

I Papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſare, con paſtoni: più toſto s'ingraſſano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraſſargli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.

Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino a non guar-

guardare, ma a pappare, per meglio, e più tosto ingraßare.

Stia ben netto lo ſtabbio dell'Oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A queſto modo al fine dell'anno haurai carne freſca, e ſalata, con la graßa d'Oca ſtrutta per far mineſtre, e roſtire, penne da letto, e per ſcriuere.

Oltre che haurai l'oua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auiſandoti che oltre la graſſa dell'Oca, che è coſa delicatiſſima: hai ancora il lacchietto di vitella.

Procura dunque d'hauer Oche nella tua villa, belle, e große, e bianche.

Perche potrai far danari ancora vendendo hor voua, hor penna, & hor Oche, ò Papari: coſi haurai con tal danari da prouedere a biſogni di villa.

Auiſandoti che l'Oca da due anni in sù fà più voua, e più atte al couo.

E l'oua nate da Oche che han acqua aſſai; ſon migliore per couare.

Vuol couar l'Oca in loco non molto caldo.

La piuma dell oca, c'ha aßai acqua, è meglio dell'aſciutta, e più netta. L'Oche, & Anitre, mangiano aſſai; perche han coſi lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle Anitre.

L'Anitra, coſi diſceſi, à natando, perche queſt'animale ſempre vorrebb'eſſere nell'acque, è più aquatile dell'Oca, e piacegli l'acqua torbida, oue vi paſce con peſce, e molte altre coſe è animale ludoſo.

Dà

Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fà venire la pipita, e molte volte acciecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna gran fossa, oue coleranno tutte l'acque piouane, e quiui si tratterranno l'Anitre. Ma questa fossa non sia su la strada maestra, perche molte fiate da passaggieri son ammazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene che la foßa sia lontana dalla casa del Padrone.

E animale molto vtile, e buono da mangiare: massime il suo arrostito petto. Fan assai penna, assai meglio di quella dell'Oche. Pelansi duè volte l'anno, come, e quando l'Oche. Meglio è dormire su la penna d'Anitra, che su quella d'Oca. Fan voua assai, commode per mangiare, c megliori di quelle dell'Oche. e sua carne ancora. Si ponno far couare alle galline, quando l'Anitra coua auertissi, che non vadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà le voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire, ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peschiera, perche mangiarebbe tutto'l pesce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando son più grossetti, dagli carne, ò pettazzi, ò buaella di bue, tagliati minuti, e si pascono anco come s'è detto di sopra dell'Oche.



DEL

DELLA COLOMBARA In Villa.

HAbbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa: da cui se ne caua tanto bene, commodo, & vtile. Questa ti libera da spese di macello, da piazza, pollaiuoli, ò contadini, e con questa tosto, e bene prouedi ad occorrenti bisogni, e necessità.

E vero che la colombara è di molta spesa, e dãno al tuo vicino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; perciò ciascheduno non può far colombara: è d'vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa.

Fonda donque la tua colombara in uilla murata, e stabilita in buona calce, bella, e bianca, e liscia, aCciò che gl'animalucci non v'entrino. Sia non molto alta, acciochè non sia così facilmente vista da passaggieri, soldati, vccellatori, balestrieri, &c. e così i colombi più commodamente vi volaranno sù. falla di tre stanze, la terrena pe'l pigionante, quella di mezo per granaro, e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara.

Piacemi la colombara in loco così un poco eminente, non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma si bene lontana da strepiti, e strade, appresso all'acque correnti, a campagne culte; à fine che colombi non si scostino troppo, così saranno più sicuri. uogliono però alcuni, che l'acqua corrente sia ap-

presso alla colombara vn sol volo ò due; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere à piccioni.

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana: perche arriuando i colombi dal fiume, non raffreddano l'voua con i piedi molli, e bagnati.

Sia piantata in sito, ne freddo, ne caldo, che l'vscio, fenestre, e luserone, risguardino verso mezo giorno, d'inuerno, e che dentro, e fuori la muraglia sia lisciata più volte da vn patiente muratore, e quelle creppature sian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimbocati; perche in ciò si compiace molto il colombo.

Habbi la tua colombara d'ogn'intorno vn bel cornigione de quadrelli ben cotti, largo almeno vn palmo, quindi piglieran il volo, e staran à merizo, secondo i tempi.

Vi sia il ballatore, ò fenestrella verso il mezo dì, & quelle fenestre si possino chiudere, & aprire, stando da basso con l'arte d'vna fusicella, la sera, e massime acciò l'vccellacci non v'entrino.

Sia l'asta di detta colombara lontana da gl' altri edificij, dico dal mezo in sù, che animali non vi possino saltare su'l tetto, ò su'l cornigione, ò sù le fenestre Sù quattro canti siano le lamine liscie, ben commesse nella muraglia.

Sianui colombi dipinti; perche incitano i naturali ad habitarui più volontieri.

Le passare noiose dan danno alle colombare.

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, ò reuista almeno, sotto de coppi sia ottimamente intauellata, e ben mu-

murata, dico de mattoni fregni, perche quell'odore, polue, e ſterco colombino, rode i mattoni, e ſe ſon mal cotti, i colombi li beccano, e mangiano.

Fagli i ſuoi nidi, ò de mattoni, ò de vimini, vedi l'altre vicine, come ſtanno, ma ſtia netta la colombara, altrimente ſei ſpedito, d'inuerno volte aſſai, ma più d'eſtate, come ſcriſſe quel Poeta.

Lieua lo ſterco, lieua i piliccioni,
Dalli beccar, e caua aſſai piccioni.
E ſe coſi non fai, ò gocciolone,
Quindi già mai non cauerai piccione.

Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d'inuerno; perche non ſi ponno nutrire in campagna.

Vadiſi sù la colombara con ſcala da mano,

La baltreſca del ſolaio non ſia mai aperta.

Non fidar à tutti la chiaue della colombara; perche nõ gli ritruouerai il tuo conto.

Fà che sù la corte almeno vi ſia acqua, eſſendo lontano il fiume, acciò non patiſchino ſete.

Il mangiare de colombi, mettelo vicino al muro, parte che non ſporchino tanto, come nel mezo, veccia, miglio, loglio, mondiglia, e vinacciuoli, ſon ſuo vero paſto.

Piacemi colombi d'ogni colore, ma non quei bianchi, che troppo di lontano ſon ſcoperti da vccelli.

Quei colombi ruſtici, piccini, leuagli, e fà razza de quei baſtardoni, che pur fanno da 7. ò 8. volte l'anno, e ſe ne cuoci vno, compare bene nel piatto, & per vendere ſono di molto prezzo, hauendo cura, che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro: perche fra tanto più che ſe s'vniſſero con ſtrani. Son di 3.

7

ſorti, ſaluatici, domeſtici e mitti.

I piccioni triſti, e brutti, lieuali, vendeli, ò mangiali.

Che la ſerua, ò la padrona ancora ſappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingraſſarli, dico col cornetto.

E ſe vuoi boni piccioni, quando ſon graſſotti, cauagli quei vanni, ò 4. penne maeſtre. onde fra 8. giorni haurai coſa eletta; perche più s'ingraſſaranno i piccioni ſotto le lor madri, che col cornetto, ò gabbia. alcuni gli rompe le gambe, che preſto ſe gli ſaldano, non ponno però volar via, e vengono drudi.

La tua colombara ſarà ottima, tenendola netta, ſicura dalli vccellacci, e ben da mangiare, oltra le ſopradette grane, fagli il paſtone col comino, farina d'orzo, con vn poco di miele miſto, aletta molto i colombi: e fumigare anco la colombara con ſaluia, incenſo, gineuro, roſmarino, &c. fan venir aſſai colombi: ſi come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar manco che ſi può sù la colombara, & quindi ſpedirſene quanto prima, e con poco ſtrepito.

Ma come ſi darà principio de piccioni, ò colombi ad vna nuoua colombara? Fà così; piglia 15. ò 20. para di belli piccioni, e di bella ſorte, coſtino à ſua poſta. Fà queſto buon principio, comprane in più luochi; perche l'haurai più belli, e di bel colore; ma non bianchi, e che non ſappino ancora ben beccare, coſi ſe fuße d'Aprile, e faceſſe vn poco freddo, fagli intepedire l'acqua, e due volte il giorno dagli mangiare, ſeguitando coſi ſino che da loro beccaranno: laſcianuiſi ſempre qualche granette. Il colombo partoriſſe da ogni tempo dell'anno s'è in luoco aprico, e

che

che habbi ben da mangiare 2. voua per parto. Il piccione à Primauera è meglio, che nell'Autunno, e State non vagliono tanto per mangiare. Quando vderai, che da loro cominciano à mangiare, e bere, cauagli qualche penne maestre, acciò subito non fuggbino via; cosi si tratterranno almen più d'vno mese in colombara, oue in tanto tempo prenderan' affettione, onde poi volando via, tosto ritorneranno all'albergo vecchio, e solito. hauendogli sempre parecchiato qualche cosa di buono da mangiare, cosi haurai la colombara ben inuiata. E sappi che tali piccioni debbon' eßer nati là verso il fine di Marzo.

Volendo far grossa, e numerosa colombara, non ti vinca la gola, ne l'auaritia, ma lascia andare tutti quei nuoui colombini, nati dal Maggio, per insino à tutt'Agosto: gl'altr'anni poi, che la colombara sarà inuiata, fà quel che ti pare, sarà sempre bene quei, che vengono nel mese di Giugno tempo graßo, lasciargli volar via, e questo per mantenimento, & accrescimento di detta colombara.

Hora questo, che nel mese d'Aprile, e di Maggio, bisogna dar mangiar assai bene a piccioni: perche allhora fà l'voua, & hà sotto i pippioncelli, & in campagna non v'è che ruspare, ne beccare.

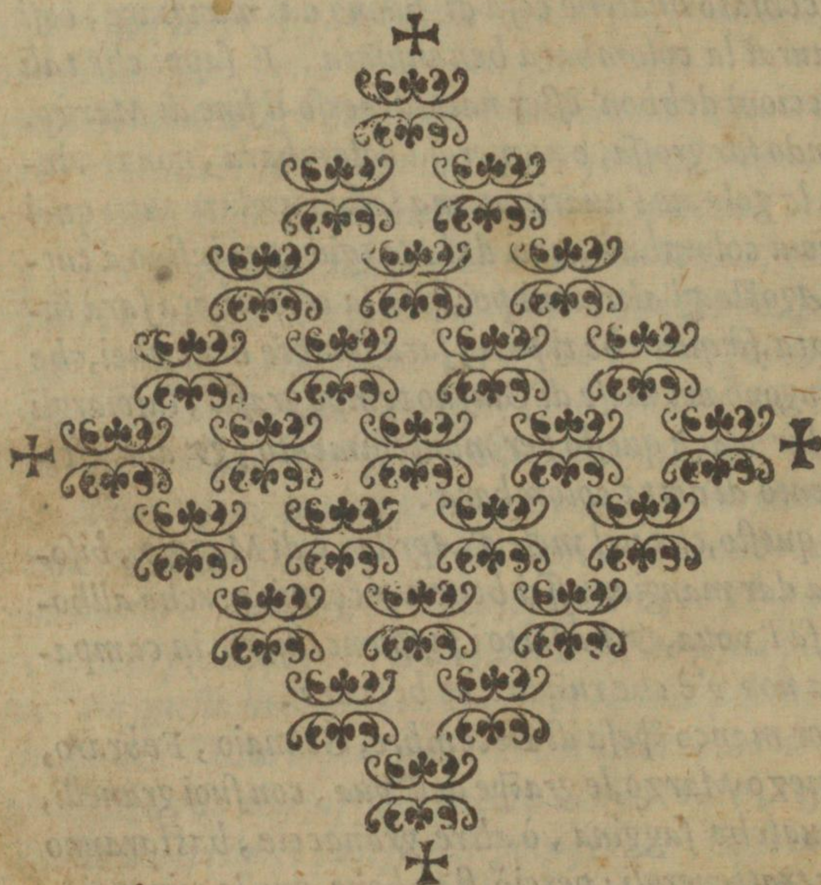
Poi per manco spesa di Decembre, Gennaio, Febraro, e mezo Marzo, le graspe dell'vua, con suoi granelli, ò qualche saggina, ò altre granaccie, bastaranno per trattenergli: perciò stan bene quelle vinaccie, fatt' i vini, ammucchiarle, quiui sotto qualche tettuccio, oue si tratteran i colombi tutt' inuerno, e bastarebbono in parte calda, e che il Sole gli toccaße,

oue

oue ſtan volontieri i colombi, e ſe fuſſero coperte di neue, ſcuoprile.

S'hai commodità in villa, habbici qualche colombi domeſtici, maſſime quando è buon mercato la veccia: vero è, che ſon tedioſi, e ſporchi nondimeno non s'ha carne ſenz'oſſa.

Tien gran conto dello ſterco di colombo, perche ogni poco opera aſſai.



DELLA CANTINA, OVERO CANEVA IN VILLA.

Et che ſi contenga intorno à quella.



Affatticarſi per impouerire, è coſa da ſciocco. Che varrebbe piantar viti, con tant'altre ſpeſe in alleuarle, acconciarle, vendemiarle, e poi non hauere da gouernare il vino? Perciò conuiene neceſſariamente in villa, che tu habbi vna cantina, gouerno ſicuro di tutto'l vino, e tuo, e del Maßaro, tuo.

Il pouero Maßaro non hauendo cantina, laſcia quel ſuo vino in libertà, ſi che l'anno ſequente, quando fa buon bere, non ha più vino, e conuiengli bere de l'acqua.

Facciſi dunque vna commoda, e ſicura cantina in villa, dentro del cortile, non verſo mezo dì, oue il vino ſi guaſta, ò s'infortiſſe; ma verſo niun'hora, ò verſo ſera, in luoco ſano, freſco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, ò ſtalla, in eſſa non vi ſi metta

cosa puzzolente, come aglio, olio, corami, &c. perche cosi il vino patirebbe molto. E siano le fenestre verso sera, donde vengono venti d'estate, assai confaceuoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda non sia appresso fiumi, ò sortimi; perche tal humidità fà marcire, non solo le botte, ma il vino ancora falla dunque asciutta in volta, astricata, con fenestre, che s'incontrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & vscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano à rubare per le fenestre di cantina.

Sia lontana ancora da strepiti, oue si spaccano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo fino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto, acciò ch'il caldo non v'entra si facilmente, ne tant'aria, inimica del vino, cosi d'estate beuesi più fresco, e d'inuerno manco freddo.

Sia sempre serrata à chiaue, & di sopra, ò fuori di cantina, vi sia qualche großa beuanda per la fameglia. E vadisi manco che si può in cantina.

E le botte tengansi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche de vini, al San Martino, ò ad altro suo tempo opportuno.



DE

DE CANI, PER GVARDIA
del tuo cortile in Villa.

DOu'è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautelle. Il Castellano, che dubita di tradimenti, ò de ladri, mette più guardie, e sentinelle, e mancando le guardie; perderebbe ciò c'ha al mondo.

In villa sono molti pericoli; perciò conuien prouedere di sentinelle per lo tuo cortile. Non basta la sentinella diurna, che è la tua, per vedere, e custodire la tua villa: ma fà di bisogno anco la notturna: il che mancando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti sarà disfatto di notte, perciò quì vuole buona sentinella.

Questo sarà vn buon cane, ò più, cioè due. Se vno sarà amalato, l'altro seruirà, ò s'andarà col carro alla Città, l'altro seruirà su'l cortile, per guardia, questo sarà fidata scorta; vede com'Argo; sente come Lupo; corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come disperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo strepito, di chi và, viene, ò passa, dico sino a quei proprij di sua fameglia. Meritamente il buon cane mastino, dicesi dormi sicuro, e fedel sentinella.

Dice Arist. che la cagna porta 60. giorni, vn più, ò vn meno. Nascono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto sei mesi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie.

Di sei, ò sette mesi cominciano ad alzar la gamba, pisciando.

Ne partorisse sino a 15. e 20. anni. Non mutano i denti se non quei doi canini lunghi, il quarto mese, al dente bianco si conosce l'età del cane, il vecchio l'hà nero.

Dicesi cane a, canendo, non senti la notte, che belle mattinate egli ti fà baiando.

Conosce il Padrone, non solo vedendolo, ma solum vdendolo, anzi al fiato conosce lo vestigio, ò traccia del Padrone, e conosce il suo nome.

Vent'anni Vlisse stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte, con tutto l'hauer suo. Combatte contro lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile.

E bisognando si fà amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne và.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso veglia.

E come la presenza del Padrone fà fruttar la villa; così la presenza del cane conserua i frutti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora.

Siano detti cani, non da lepre, ne da quaglia, ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e sieguono le saluaticine: anzi che suiano anco i mastini, quai da loro stansi di continuo su'l cortile, questo mastino di darone, sia corpulento, non molto però, per meglio poter correre dietro a lupi, ladri, &c. forte, superbo, brauoso, e graue nel baiare:

re: e chi s'accosta al cortile, l'assalta tosto, habbi l'orecchie grandi, occhi neri, naso concolorato, labra nere, ò rosse, denti acuti, capo lungo, petto largo, membra lunghe, braccia sode, gambe assai grosse, schinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte, vnghie curue, e la spina diritta sino alla coda grossa, e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è manco visto dal l'inimico.

Mà per le pecore bianco: aspetto di Leone, grosso collo, con vna gran bocca, circonspetto, e non temerario.

Sia dico il cane mastino d'occhi seueri, non lusingheuole, che guardi di mal occhio, sino l'istessi serui di casa sua.

E che contra stranieri sempre sia furibondo, più tosto sia prudente, che temerario; e che non abbaia alla luna, non mouendosi senza sospettione, & sine quare, tali conuiene auezzarli.

E quanto più sarà graue, tanto più fermerassi su'l cortile, e meglio farà l'vfficio suo.

Il cane del Pastore sarà bianco, non nero, ne vario; acciò la notte il pastore, e le pecore ancora lo conoschino dal lupo.

Perche se fusse nero, alle volte il pastore in tempo di bruna, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.

E non sia molto corpulento: acciò meglio possi caminare tutto'l dì con le pecore; per loro guardia: Et habbi al collo quel ferro, come chiodi, in corame grosso; perche offesa quella parte del cane, il resto è spedito: potendosi l'altre parti medicare, e quella nò.

Piacemi che di giorno almeno vno stia legato in parte che non vegga il cortile, ne che v'entra; perche poi

ſciolto la notte, rieſce più feroce. E dagli ben mangiare; perche guadagna il viuere per 4. altrimenti abbandonerà il tuo cortile. Non s'vniſca maſchio, e femina, ſe non han l'anno, i primaruoli gettali via, perciò ſi dice, primo porco, & vltimo cane. Sino à noue anni generano. Doi meſi, e doi dì porta la cagna. Non ſcorrino i cagnolini, ſino à ſei meſi, poi di giorno auezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte dagli brodo, pan bagnato, e latte ſino a quattro meſi.

Il ſuo nome ſia curto, e non più di due ſillabe, da piccini ſe gli metta il ſuo nome; perche più preſto, e meglio l'intende. E bene caſtrar la coda al cane, quando ha da quaranta giorni, che ſon quei vermetti nella coda, coſi non creſce tanto la coda, e non diuiene rabbioſo. Stà bene ſu'l cortile vn cagnolino, come di natura tedioſo, deſta il groſſo: e più ſenton due, che uno.

Hò detto doi meſi, e doi giorni porta la cagna; quando ha figliato, gettagli più della mettade; perche quanto meno ſaranno, più belli, e migliori diuerranno.

E bene ne laſci vna femina, per razza, oltre che la femina è meglio del maſchio, per lo cortile da villa.

Segni, & inditij di buon cane ſotto la cagna, quello, che più tardi apre gli occhi, quello, che vien à caſa prima dell'altri, quelli, che ſon d'vn ſol colore; quello à chi è ben tirato l'orecchie, & men grida, ò non grida. E quello, che à pochi fa carezze, diaſegli rodere oſſa da piccini, perche gli fan meglio aprir & accreſcere la bocca, fortificano i denti, e fanſi più fieri. E da piccini faccinſi combattere inſieme, perche fanſi più viuaci, ma non troppo; perche quello,

che perde vien poi codardo.

Non si gli dia troppo mangiare, ma à bastanza, come pane d'orzo, ò carne, ma scorticata, due volte il giorno tagliasegli la punta della coda, che non arrabbiaranno, per natura, ma si bene per qualche sinistro accidente.

Se le mosche gli mangiano l'orecchie, bagnale con suco di malanno de noci. Se al cane sarà dato la noce mattella, ò tossico, presto tagliali l'orecchie dal mezo in sù, meza la coda, e vn' vnghia del piede sinistro, così salaßato, subito sarà liberato.

DE GATTI

Come non è casa che non v'habbi topo; così nõ v'è casa, che non habbi bisogno, non solo di cane, ma anco di gatto, trinca de topi, & abenche cani, e gatti siano naturali nimici, con tutto ciò, nõ è villa formata quella, oue non è cane, e gatto. Questo sarà per la destruttion de topi, che tanta noia, e tanto danno portano alle case; poi che da per tutto si ficcano, rodono, mangiano, e consumano, e son intanto numero che hò letto, vna femina topa, hauer in vn sol parto fatto 120 topi, hor pensa tù se vi voglion de gatti.

Dice Aristot. che la Gatta è tanto lasciua, che inuita il Gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la monta.

Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo parto.

Eb

uon'il Gatto ſino à ſei anni, dopò non vale, ſi paſce di lucertole, credendoſi che ſian peſci, attende alla caccia de volatili, ſerpi, e leporini, il Gatto roßo è ghiotto, il bianco non vole il nero, ſoriano, e d'altri colori ſi mordon mortalmente.

Si medica la ſua morſura con vino, e ſtoppa coſi legata, paſcilo mediocremente, perche per fame non caccia, ma per ſuo diporto.

Meglio ſarà tener i Gattini della prima anniata, generati di Gennaio, perche prima che venghino i pulci, già ſono großetti.

Quanto men ſi toccano, e ſi tengono più ſaluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi, là per ſtalle, legnara, ſolari, &c.

Procura dunque hauer almeno vn par de Gatti, vn maſchio, & vna femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biſcia, griſo, ò ſoriano, non mai bianco, ne roſſo; perche non vagliono.

Paſcegli commodamente, acciò non ſi partino mai da tua caſa, per andar a mangiare pe'l vicinato, ilche è vergogna, e danno: ma tenendone cura, ti ſarà honore, & vtile. A gatti, e cani ſi caſtrano le loro code per vn certo vermicello noioſo.

DELLA PESCHIERA
In Villa.

LO ſtudio delle Peſchiere, del peſce, e del peſcare, è coſa vtile, e di diporto: Sia ò con reti, hami, naſſe, &c.

Le peschiere già anco appreßo Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto Imperatore soleua con proprie mani pescare, con l'esca, & amizzuolo.

Nerone Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fà dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appreßo al tuo giardino, s'è possibile, e che si possa vedere stando alle fenestre per spasso, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere ti seruirà, e per la tua fameglia: onde ti sarà anco come vn macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerrà fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se grassa gettala per la villa, e seruirà per lettame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costarà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, ò fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si poßa con manco fatica fondare da dieci braccia, buon fondo, acqua continoua, e buon'acqua, o di fonte, o fiume, entrando da vna parte, e vscendo dall'altra, per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce à pesci, e la troppo fredda.

Se l'acqua è buona, il pesce partoriße fra vn mese.

Ogni pesce erit solum, con la sua medesima specie.

Pasconsi di fango, herba, o radici, quelli di mare son migliori di quelli di fiume: Et il pesce di fiume, è

me-

meglio di quello de peſchiera , e quel de peſchiera,è meglio di quello de fopponi paludoſi.

Stà bene la peſchiera , che ſia battuta dall'aria,e vento Aquilonare , tenendo quel vento più ſana l'acqua col moto,& per conſequente il peſce, è migliore aſſai .

I peſci campano poco; perche ſempre hă gl'occhi aperti,e veggono manco di notte,che di giorno,ogni ſorte di peſce preſto naſce, e preſto s'ingroſſa , non fà nido nel ſuo parto : ma l'acqua è lor nido , e nel lor parto non ſentono grauezza veruna , ma l'acqua buona gli ſerue nel parto , dopò , e nell'accreſcimento con molta facilità,e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de peſci , partoriſce di Marzo,Aprile,e Maggio .

Auuertiſſi bene far la peſchiera in parte,che non ti poſſa eſſer rotta da qualche parte; perche in vna ſol notte,ti torranno l'acqua col peſce inſieme.

E vuol eſſer fatta à ſcarpa,per la libbia .

E nel mezo della peſchiera fagli vn fondo pozzone,refugio pe'l peſce nel gran freddo, e nel gran caldo, rouinando le ſponde ſouente con pali,ò mura.

Biſogna populare la peſchiera , & abbondantiarla de peſci noſtrani d'ogni ſorte .

Quell'acque torbidi de fiumi ſon buone & anco le piouane; ma non già ne giorni canicolari .

E quando il peſce è buon mercato di Maggio , quando và in amore, gettane in abbondanza dentro,che toſto s'ingroſſerà .

Se ti pare nettala ogni quattr'anni mondala : Ma il M. Gabbiano noſtro gran peſcatore, dice che la ſua,non

la

la netta mai, e ſempre è feconda, e ricca, vero è, che ella è grandiſſima.

Quanto la peſchiera è più ſpatioſa, tanto meglio ſi gode il peſce; perche non s'auede d'eſſer imprigionato; perciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta ſiepe ſpinoſa, per ladri.

Mangiano i peſci d'ogni ſorte di minucciole della tauola.

Quanto più ſarà alta l'acqua nella peſchiera, tanto più freſco ſtaran i peſci nel fondo, in tempo eſtiuo, e d'inuerno manco temeran il freddo: è vero, che con più difficoltà ſi peſcarà; perche il peſce và all'ingiù.

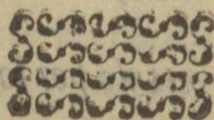
Per la poc'acqua d'inuerno: e d'eſtate, il peſce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non ſtan bene intorno à peſchiera, per il frutto che marciſſe, e fà cattiua l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la graſſa del peſce.

ESCA DA PRENDERE Il Peſce.

DAgli Spelta cotta, che tutti verranno à galla. Ouero poleata ſecca, ò lumache in pezzuolini, à paſta con coccle impaſtate col vino buono, ò ſangue di vitella, che per dieci giorni ſia ſtato riposto in vn'olla, ouero con l'amo poſtoui sù il vermicello.



DEL

DEL GIARDINO
In Villa.

ENtrand'io nel nostro Giardino in villa d'Albiano, che con mie proprie mani hò inestato, e piantato: parmi d'entrare nel Terrestre Paradiso, tirato da quella si piaceuole, e grata vista, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e gustando quei si diletteuoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino dicesi Paradiso; Perciò fa che tu lo pianta, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, cosi sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportione delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà debole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingrassaranno, con appresso vn poco di letame, e non sia in luoco basso, paludoso, ne ombroso, ma più tosto in poggietto, con bella prospettiua di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto a passaggieri.

Piantala a scacco 30. braccia l'vna pianta dall'altra, massime i pomi, certe sorti di peri, non tanto, massime quelli, che non fan troppo cesta, ò gobba, habbi doppia siepe viua d'ogn'intorno, con il suo bel gran fosso, largo da quattro braccia, e fondo altro tanto: fatto però à scarpa.

E quel terreno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia

Sia la siepe con qualche frutti per dentro, ma non troppo fitti, ò spessi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, sian state fatte sei mesi auanti, che tu pianti, pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante non habbino patito sotto lo Spino bianco; da vn braccio poi tosa la siepe equalmente, sopra terra da quattro dita, i spini sian lontani l'vno dall'altro, quattro dita, e non più, e tienla netta la siepe dall'herbacci, con mani, e zappetta.

Sopra quei Spini bianchi, potrai inestarui sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe vi stan per dentro molto bene qualche peri, & pomi; saluatichi di buona sorte, perche portano ancor loro abondanza, sino all'animali.

Alcuni vogliono per siepe vna muraglia, ilche molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio assicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti Starà bene metter vn pero, poi vn pomo, ò prugna, perche staran più da largo, e con più aria. Sian zappati almeno vna volta l'anno, dandogli vn poco di letame, ò poluere, di Strada, ò nuouo terreno di rouaio. Così haurai spasso con vtile; cogliendo assai frutta per vso, e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono volendoli conseruare à luna scema, cioè vecchia, come sarebbe à dire da 18. sino à 28.

Ogni sorte di pianta, piantala à Luna crescente; i suoi frutti colti, a Luna vecchia si manterran tutto l'anno, colti però a mano, maturi con prina, e ben asciutti trascelt' i sani, da gli insani, e bacati. riposti in luo-

co doue non ſia aria ne vento. è bene anco, che non ſiano troppo maturi; perche tendono più facilmente alla corrottione.

Ma per conſeruar bene frutta, & vua mettila in vna botte con paglia, poi frutta, poi paglia, poi vua, poi paglia, e ſeguita coſi ſino ch'è piena; poi coprila ben da ogni parte, che la quareſima haurai frutta nobiliſſima. Ma la botte ſia in loco aſciutto.

Ouero piglia vua matura, nera, beſegana, e roßara, grappelli non troppo groſſi, e d'vua chiara, ben aſciutta, mettila sù la paglia, ò tauole, coſi durarà ſino à quareſima, aime dura ſino à Paſca. Coſa rara per certo ſarà; maſſime di queſt'vue; che paiono le più triſte, pure ſi mantengono più de molt'altre vue. La diola di collina durarà aſſai.

Nel giardino, ò fuori, nel meſe di Natale è buono per piantare ogni ſorte di frutta, ò pianta; pur che il tempo ſia aſciutto, e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima ſtagione per piantare ogni ſorte di pianta.

Sappi, che ogn'anno biſogna mondare le piante, da quei rami ſecchi, e ſuperflui, à queſto modo la pianta molto meglio ſi manterrà, farà più frutti, più belli e più ſaporiti. Sia però in tempo dolce, e che'l coltello taglia bene: auertendo non intaccare la pianta, i tagli de rami groſſi ſiano non piani, ma ad orecchia d'Aſino, perche l'acqua ſcorre preſto, e non noce la pianta.

Quando l'albero fioriſce, non gli dar punto di faſtidio con ferro, perche la pianta ſi ſdegna, e molte volte ſe ne muore, è bene leuar da doſſo quelle ragnatelle,

ò te-

ò telarine, ò formiche, e tenire la pianta netta, più, che, si può, e suelta, e se non s'ingroßa à tuo modo, al Marzo, dagli da 3. tagli per lungo, vedrai, che crescirà a tuo modo, e quando troppa frutta, non ti paia strano d'inrarire vn poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: così i rami non si romperanno i remanenti frutti, verran più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo così auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai vna così sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come vn terrestre Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnarano qual frutta sarà meglio per mettere, & innestare nel tuo giardino, però consegliati con essi loro.

DELL'HORTO
In Villa.

LA Villa senz'horto, è come vn corpo senza cuore, ò capo senz'occhi. E più neceßario l'horto in villa, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio; ma non di molta spesa, è di molto beneficio alla fameglia è detto horto ab horis; perche dall'horto ne nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani, l'horto è come la mezena del porco, che si gli fà in corso dieci volte il giorno, e più, perciò tiensi la madre di famiglia da poco non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.

Sia

Sia prima all'aria in buon fondo, e ben chiuso per pericolo d'alcuni villani, c'han il diauolo a dosso, che gli rompa il collo; perche vogliono mangiar verze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta.

Al Marzo sia lauorato, e si semina ogni sorte di cose, ben coltiuato, e letamato, curato, e zappato, e netto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo, e frequentarlo, e questo sarà vfficio delle donne, hauer cura.

Lauorato, e seminato che sarà, da gli huomini tocca adacquarlo, e chiudere ben la siepe.

A tramontana mi piace l'horto, dou'è poi ombra, mettegli persemolo, bietole, salatine, e cauoli all'aria del sole, sta accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli và. fallo grande à proportione della villa, e fameglia tua.

Sia lontano dall'aia per la poluere, e pulla, che consuma l'hortaglia. vuole l'horto in luoco più tosto basso, & humido, che arido, e che facilmente si possa adacquare.

Non essendoui appresso fiumicello per inaffiarlo, basterà bene vn pozzo appresso, ò nell'horto, ò vi sia qualche pozzone, per acque piouane, che seruirà molto.

Et in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grasso terreno, seminata, & anco trapiantata, zucche lunghe, e tonde, per minestre, torte, e padella, anco le zucche tonde si spontano, perche non lussuriano tanto, e fruttano più.

Semina gnifferi, ò carotte, in terreno buono, e s'adacquano. van non troppo spessi, e tengonsi netti.

Semina cicorea, quella vuol buon terreno, stia netta:

e non

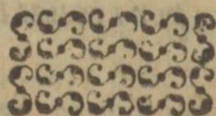
e non cimandola,la radice verrà grossa, come il tuo dito grosso,mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchioffi,e cardi mettine giù, pianta medico per medicina, e saluia, ramerino, lauanda, rose, ricola,herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo si vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri, melloni, e cucumeri,rape al suo tempo, frutto ottimo crudo, cotto,& per composta dura assai, questo frutto sotterrato.

La rapa frusta il campo,più della saggina, lino,& veccia.

Seminaui la prima pioggia d'Agosto i tuoi spinacci,herba gratissima ad ogni mensa. Cosi con tal prouisione d'horto,la tua fameglia starà graßa,e morbida;perche ad ogni tuo bisogno iui fai grato ricorso e prouedi a giornali bisogni di villa. quest'horto ti serue in villa,per peschiera,per macello,e pescaria. Auertendoti di corre al suo tempo i funghi, salali,e conseruali; perche ti giouaran aßai con poca spesa.

Cosi conseruando frutta di giardino, herbe dell'horto, con noci, & vua: tu a questo modo si facile, sei vno Re della tua villa, hauendo insieme buon pane, vino,la vacchetta salata, col porchetto, parmi,che sei molto felice,e beato, viuendo poi col timore del Signore,e buona cura della tua villa. Ma nota questo per seminar l'horto in tempo opportuno.



TEMPO PER SEMINARE, E piantar l'horto.

Gennaro, semina faue, e rouioni domestici di mese in mese in villa.

Febraro, semina d'ogni sorte di faue, rouione, verze di ogni sorte, porri, spinacci, lattuchine, finocchio.

La cicoria seminata di questo mese farà la semenza pure seminane vn poco, e salatine di ogni sorte gentili.

Marzo, semina le verze bianche, carugole, rauanelli, persemolo, capucci nostrani, si piantano i capucci di Genoua à Santa Maria di Marzo zucche lunghe di ogni sorte, meloni, cucumeri, e cardi.

Aprile, pure puoi seminare, tutto quello c'hò detto di Marzo.

Maggio semina biede, che per quell'anno non faran semenze, e cicorea, ramolacci, indiuia, gnifferi, e zucche tonde per far le torte d'inuerno.

Giugno, seminasi ancora gnifferi, dico al principio del mese, e si piantano le verze bianche per l'inuerno.

Luglio semina rape, ramolacci, & anco indiuia, e verze.

Agosto semina le cipolle, vn poco di spinacci temporiti, pianta i porri, e passato S. Bartolomeo, semina le verze inuernenghe, per i rouai le cepolline, e spinacci.

Settembre semina spinacci per la futura Quaresima, indiuia, e lattuchine.

Otto-

Ottobre ſemina rouioni, e faue.

Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchine, e piantarole nelli rouai.

Nouembre, ſemina rouioni, faue, e qualche ſpinacci, che verran tardi.

I porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rape, s'adacquano i cucumeri, ſi caſtrano, come ſi fan i meloni.

Auuertiſsi à queſto.

Fà che tù raccogli d'ogni ſorte di ſeme d'horto al ſuo tempo debito, acciò che l'horto tuo ſia ſeminato bene, & al ſuo tempo opportuno, e piantato; perche chi non ſemina non raccoglie, e chi mangia la ſemenza, caca il pagliaro.

DE BVOI PER LAVORAR la tua Villa.

FAbricata la caſa in villa, con tutti gli agi, o commodi, che dicemmo di ſopra, biſogno ſià comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, o ſia per mano di garzone, o di Maßaro.

Fra tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò diceſi Bos, in Latino, cioè boſco, o ſelua, che contiene paſtura per ogn'vno.

Boſco in Greco ci moſtra in Latino paſcolo, come che il bue con il ſuo lauorare paſce ogn'vno.

Per lauorare in Italia il Bue è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro italos.

Appo loro era in tanta stima, che à chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo.

Hoggidì nel Regno di Napoli, non si può ammazzare vn bue, che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn'anno.

Quest' animale è forte, gagliardo, piaceuole, vtile per lauorare, poi s'ingrassa, e vien ottimo cibo dell'huomo; del suo cuoio se ne calza, e veste, del sterco s'ingrassa il terreno, delle intestine si fà trippe, dell'ossa manichi de coltelli, del pelo se ne riempono le selle, ò fansene coperte.

Sino delle lor corna, fansene calzatori, e petteni.

Degno, & vtile animale è questo; però bisogna, che cōpri i buoi per la coltura villesca, compragli là al Natale, non à meza estate, così l'haurai a prezzo più facile.

Siano giouani, non troppo grassi; perche gli compri per lauorare; e molte volte sotto quella grassezza v'è nascosto molti diffetti.

Comprali da conoscenti, appresso alla tua villa, s'è possibile, e che gli habbi veduti lauorare, e pascere, auezzi all'aria tua, acqua tua, e pascoli tuoi.

Perche comprando incognito, e da gente incognita, starai sempre pensoso, & ambiguo.

Sian di luoco magro, e di gran fatica, di gente pouera, doue nō nascono fieni: perche nelle tue mani miglioreranno. Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati, e spiccagli la polue della schiena, con lo spruzzo di vino nelle nari per rinfrescargli, poi pascergli, poi col fischio allettargli al bere.

Hab-

habbino queste fattezze, e maniere, ò segni.
Prima, siano giouani, non molto in carne, d'honesta grãdezza, non troppo grossi, ne troppo piccini, di compite, e quadrate membra: di corpo saldo, che honestamente tema, quando si pungono: con l'orecchie grandi, e pelose, con muscoli rileuati: col fronte largo, & crespo, gl' occhi, e le labra sian grosse, e nere, di corna salde, e forti, e nere, fatte à meza luna, & non cosi ritorte, ò zucche, col muso grosso, e le nari all'insù, il capo curto, gambe curte, neruose, e salde; come colonne. La coppa lunga, morbida, e carnosa, con pelle pendente sotto la gola, sino alle ginocchia, alto di fiãco, petto largo. corpo non picciolo, largo nescagnelli; eleuato nel codale, schiena piena; piedi ben mazzuccati, con l'vnghie curte, e zatte, coda lunga, e piena di sete, col pelo spesso, e nel tocco, molle, di color rosso, ò vermiglio, e che sia amoreuole nel toccarlo, maneggiarlo, e doperarlo.
E se il bue non haueße tutte queste si degne qualitadi, perche è difficile, per non dirti impossibile: fà però, che n'gabbi più che si può, ò qualchuna delle più importanti; à questo modo starà bene la tua villa à Buoi. Mà fagli buona prouisione di mangiare, e di Bifolco buono, ben pasciuto, e meglio pagato: è questo di grand'importanza, cosi sarai ben seruito, e se alle volte nò. conuerrà c'habbi patienza.
Ascoltami non imprestar mai questi buoi ad altri, dico mai; e se pure fussi sforzato, come auien' alle volte, fà che tu sij sempre con essi loro. Non ti curare di careggiare; perche questo sarà la rouina del carro, de buoi, della tua villa, del Massaro, e del Padro-
 ne:

ne: e credilo à me: perche fides, est adhibenda, experto seni in arte.

DE VITELLI PER ALLEVARE Al seruitio di Villa.

PEr fuggire si gran spese in buoi, e per hauer sempre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro vitelli. cosi fra poco, ogn'anno haurai da vendere vn paio di belli manzoni. Dopò Pasca si comprano, ve n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerli, siano almeno di doi mesi: ben formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza, vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli con herbetta, fieno minuto, foglie, & vn poco di sale: con dargli bere attempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la vita, cosi verranno ageuoli, e domestici. Poi di vn'anno fagli castrare; perche faran più bella coglia, e piscieran più grosso, e più presto, & se fussero castrati più piccini, in tempo ne freddo, ne caldo, & in quel mentre attendigli bene perche quel che nel taglio han patito sia à Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fà che più non vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

Che stanno netti, taluolta, che il letame non gli facesse marcire l'vnghie, massime quelle di dietro. Poi guariti lasciagli gire a pascoli fra loro soli, oue statiui un pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettigli all'om-

l'ombra, oue non ſon tante moſche. La ſera dagli herbetta, fieno minuto, ò cruſca. il fieno poco per volta.

Coſi alla mangiatora fregagli tutta la vita, per farli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borſa alle volte fattegli mangiar in mano, auezzali al mangiar pane, e zuppa, laſciali andar per tutto, maſſime con buoi, che arano, coſi in tempo di domarli sarà facil coſa.

DEL DOMARE I Manzetti.

GIunta l'età di tre anni, domali, e non prima: perche ſon troppo atti à guaſtarſi, e non habbino più di quattro anni; perche ſon poi troppo duri beſtiali, & ſuperbi al maneggiarli, che ſiano pari, accompagnati: & il maggiore alla deſtra, per riſpetto del ſolco.

Domandoli, non ſia ne troppo freddo, ne troppo fango, ne manco pioua.

Il giogo ſia leggieri, che non offenda ne il collo, ne la gola mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, o da loro taccagli vn ſol timoncello, & vno gli vadi innanzi, per vna campagna.

Dopò attacca vn'altra volta qualche coſetta di più, come vn cioccarello, e ciò duri per vn'hora il giorno, accreſcendo ſempre il peſo.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro, ma auan

ti ve ne sia vn'altro paro: ma non gli pugnere mai, basta solo toccargli con la vimine senza punzuolo, pianpiano, non gridando, ma con amoreuolezza pungendogli, facilmente si farebbono vitiosi, ò tirando calci, qual vitio sempre terrebbono.

Il suo viaggio non sia molto longo, dagli ben mangiare, e bere, e se loro son bestie, tu sij huomo, habbi giuditio, e dopra l'intelletto; anzi quando son al carro, toccali, e carezzali, come con vn pilucco di fieno, vn boccon di pane, ò quattro grana di sale, ò fregarli la schiena, e la sera dopò l'hauer loro ben cenato fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso che nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad vn palo curti sì, che non si poßino mouere, oue stiano vn dì, & vna notte, senza mangiare: vedrai, che quella lor fierezza ceßarà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo con vn bue vecchio, di sua grandezza, e fagli arare in mosso terreno, cioè in coltura.

Così vedrai quel detto; A boue maiori discet arare minor.

E se arando si gettasse per terra, ò nel solco, legagli iui i piedi, e fallo star vn giorno, & vna notte senza mangiare, che da se verragli voglia leuarsi; e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole, con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che lauorino, e

tirino

tirino hor dalla man destra, hor dalla sinistra; perche auiene molte volte il bisogno tale, & essendo cosi auezzi, facilmente lauoreranno a quella parte che sarà di bisogno.

DELLE VACCHE in Villa.

remedij
lui a fol.
373. dice

L*A vacca anch'ella addimandasi Bois, i. pascolo, non solo il bue, ci pasce, ma anco la vacca, anzi più la vacca del bue ci pasce; perche oltre il beneficio, che dal bue ne cauiamo, cauiamo questo di più della vacca, dirà, che anch'ella lauora, fà anco latte, e vitella, cibo nobilissimo, & in abbondanza.*

Adunque fà che su la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pregna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte a luna, nere, e liscie: orecchie pelose, mascelle ristrette: la giogara, e coda larga.

L'unghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente e l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue non habbino copia di fieno, ne d'herbe: perche facilmente nelle tue mani starà in migliorare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piouane, e quiete, che di fiume.

A denti si conoscono le vacche, di chi età sono; & alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbi la testa allegra, e curta, belle, e gran tette, e lun-

e lunghe, di pelo molle, curto, rosso, o alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare 20 giorni.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia di rado partorisce gemelli, figlia sin che campa, s'è ben pasciuta campa sino a 20. anni, e più.

Ogn'anno fà la trascielta del Branco: leua le vecchie, l'inferme, le sterili, o che hanno se non vn tetto bono: vendele, e rimettele in vitelle, e giouentù sana, bella, e fattrice, e così questo ti sarà come vn copioso seminario.

DEL TORO.

Come la legna non abbruscia senza fuoco, così nè la vacca s'impregna senza Toro, perciò necessariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, o più, secondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al contrario della vacca: cioè graßo, per esser più atto al concetto.

Nel mese d'Aprile, & di Maggio, sia ben pasciuto, per esser tempo di doperare la vita sua.

Perche la vacca porta dieci mesi, così farà ritorno al Maggio, tempo opportuno, aprico, & herboso.

Sia tale il Toro, grande, piaceuole di pelo vermiglio, di grossa gamba, di corpo stretto, e tondo, per eßere più agile al caualcare, di petto largo, e spalle ancora: di

collo

collo grosso, e di giogaglia ondeggiante, di testa curta, di fronte larga, di faccia pauenteuole, di sguardo fiero, di occhi neri, e grandi, con coda lunga sottile, & pelosa, auisandoti, che la vacca non vuole hauere manco di doi anni, ne più di dieci quando si fa impregnare.

Quando la vacca mugisse aßai, o caualca l'altre vacche, o ha gonfia la natura, ella non è pregna, ma vorrebbe il Toro.

Hò considerato, che il buon tempo da impregnare le vacche è del mese di Maggio, Giugno, e Luglio.

Impregnandosi di Giugno, fà d'Aprile; se di Maggio, farà il Marzo: e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle; che fanno all'Autunno non l'alleuare, perche cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio non manca.

Dicono gli esperti, se leghi il testicolo sinistro al Toro, farà femina: e se'il destro generarà maschio, e se smõta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina, vuol il buon Toro di tre anni, sino in 5. poi castralo, ingraßalo, mangialo, o vendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche riescono più belli vitelli, ogni trenta vacche vorrebbe vn buon toro, di 3. anni in 5.

La ragaglia del vaccaro in far montar tante vacche forastiere, dà gran danno alle tue vacche, e vitelli, perche il Toro s'indeboliße, e non impregna pienamente.

Dou'è buon pascolo, si può far impregnar la vacca ogn'anno; ma dou'è arido, e zerbido, basta semel in biennio.

Ti lamenti, che la tua vacchetta è vna carogna, e che

non

non vien al Toro, & lei ramaricasi di te, che non le dai mangiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai; però ella non viene al Toro.
Sai perche non gli viene? perche, chi punge, non munge, e lo strame fà brutto pelame. Si che puoi intendere.

AVISO
Del Padre di fameglia in Villa, E molt'importante.

HAuendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci vna scielta de buoni, da cattiui, e d'vtili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati. quei caualli zardati, bolsi, relliui, lunatici, vacche, che nõ guadagnano la spesa. Muli lunatici, vitiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame, porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel montare, pecore che non fan lana, ne latte, ne agnelli, o stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, ò balossi.
Nel mese d'Agosto, fà questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son grassi, e si venderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno vale aßai; cosi tal'animali verrebbono magri, ò forsi ti morrebbono di freddo, ò di fame, e vendendoli farai danari, risparmiarai la vettouaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E que-

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina. così la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'oche, pollami, anitre, &c. onde facendo così ogn'vno in uilla, più uolontieri s'affaticarà, e guadagnerà.

DOTTRINA D'ARISTOTELE, degna da sapersi da ogn' vno in Villa.

Dice Arist. nel lib. de Animalib. che le pecore, si congiungono, con maschi, in età d'vn'anno.

I porci di otto mesi, & prima; ma quei primi parti son deboli.

I cani fra vn'anno, anco fra otto mesi, e portano doi mesi, poco più, ò meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maschio sino a 33. anni, e la femina tiene sino a quarant'anni. Si che si può dire, che i caualli sempre si congiungono sino à morte.

Campa sino a quaranta anni, già vno campò sino à 60. anni.

Gli Asini si congiungono, di trenta mesi, anco di 24. Ma già vna s'impregnò d'vn'anno, e partorì bene.

Vna vitella d'vn'anno s'impregnò, e partorì bene, così dice Arist. l'Huom genera sino a 70. anni, e la donna sino a 50. ma ciò di rado auiene. Ma l huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiscono.

Le

Le pecore partoriſcono ſino a 8. anni, e ſe vengono ben curate ſino a 10. ſi i maſchi, come le femine.

Il becco quanto è più graſſo, è men fecondo.

I Montoni montano più toſto le pecore vecchie, che le giouani, e le giouani, partoriſcono manco delle vecchie.

La porca nel primo parto fà poco, ma quanto più hà tempo, più numeroſamente figlia, di 15. anni, non figlia più.

All'Agoſto, che ſarà vn poco in carne, vendila pregna s'è poſſibile per eſſer coſi vecchia, perche parrà più bella: & auenga, che partoriſſe, non haurà però latte.

I cani ſino a 12. anni ſi congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni, ma la femina biſogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel ventre doi anni, e campa 300. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, ſe non vn ſolo Elefantino. Queſt'è (di corpo) maggior d'ogn'altro terreno.

DELLE GRANDEZZE
De Caualli, e nomi ſuoi.

SEnza cauallo, commodamente non ſi può ſtar in villa, ne fuori.

Queſt'animale, più d'ogn'altro ſerue all'huomo, portandolo, e riportandolo ad ogni luogo biſogneuole, in villa, alla Città, a gioſtre, a tornei, a guerra, &c.

E bi-

E bisognando con sua rapidissima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con questo in guerra s'acquistano Città, Stati, & Regni, non con Leone, ne Daini, ne Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile per la guerra; magnanimo, generoso, valoroso, membruto, feroce, rigido, aspro, audace, acre, terribile, difficile, minaccieuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardente, furente, e possente. Cosi dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburri, e suono di bellicosa tromba, non solo non si pauenta; ma sì perfettamente prende ardire, e valore, che non sè, ne può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare insanguinosa, e disperata battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri trombetti.

Sì che, frà inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, ne sue percosse, per graui, ch'elle si siano, ne bombarde, ne manco fiamme di gran fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati, con denti, e calzi, combattendo contro l'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, osserualo mezo, e vedrai, come che ardito, e pomposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumegiando per bocca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si pauoneggia, gonfiandosi nelle nari, vassene, come indomito, a guisa di spiccata

coda

coda di lucertola, saltellando: con mille corbette, ferendo l'aria à colpo per colpo, con coppie terribili de calci. Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per sua natura, in cui tanto si contiene, vedendosi di si alta grandezza di corpo, altezza di testa, de si bei crini, e peli: di velocità, d'agilità, di gambe si suelte, e più dell'altri animali eccellente, e quanto più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequente suo battere de piedi, nitrire, e calcitrare con l'inalzate orecchie, larghe nari, aspettando d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi gouernare sino da vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto alleua il suo polledrino. Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue si humile, porta la soma, và saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpico, la carozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone lo conosce, lo risguarda, nitrisse, e si compiace sentendolo dirgli qualche cosa, ò in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, và di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn' incognito forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Me-

Meritamente, gli Hebrei chiamano il Cauallo Rekscb cioè apparecchiato alla guerra, lo chiamano Sus, quasi ſas, che ſignifica allegro.

Ouero Sus, quaſi sì, che in quella lingua vuol dire vcello grande, forſi conſiderata la pari velocità, lo chiamano Abirim, che vuol dire robuſto.

Gli Africani feres, cioè fiero, ouero à ferrendo.

Gli Indiani Der, cioè deſtro. Gli Armeni zi velociſſimo accento. Gli Arabi, Ramaka, cioè velociſſimo animale, & Ioar, cioè Caual grande.

I Crudi Popoli, vicini al Mar Roſſo, lo chiamano ſleſp cioè Heſpero di maggioranza trà bruti, come quello tra le ſtelle.

Il Turco, e Perſo, lo chiamano Att, come animale atto, & idoneo a tutti gli eſercitij.

Nel Perù, Pacco, cioè pacifico, perche cō la guerra ſi ricerca la pace; ouero queſto s'intende per Antiteton.

In Inghilterra dicongli, Horſe, come Horſo, per la ſua fierezza, fra quadrupedi.

Il Boemo Run, & il Pollaco Ronio, quaſi cuneo, cioè ſquadron de ſoldati gagliardi, e forti. Lo Schiauone Kobyla, cioè copula, per l'vſo, che s'accoppiano à carozze. I Popoli di Caria gli dicono Alla, forſi, come ala, però diceſi pare, che quel cauallo vola nel l'andare.

Il Franceſe dicegli, Cheual, cioè ch'è di gran valuta.

I Tedeſchi dicono Roſz, come riſſa.

I Fiamenghi Pferd, cioè profiteuole.

I Portugaleſi Luogo, che in Spagnuolo vuol dir preſto; perche volendo far preſto, tu cerchi vn cauallo ſubito.

I moderni Greci gli dicono Allogo, che s'interpreta corona, come, che'l Cauallo fra gl'animali porta la corona.

Ma gli antichi gli han detto Hippos, cioè cosa grande.

Da noi Latini, chiamasi Equus, dall'equità, ò equalità, equalmente portando, ò equale alla carozza, ouero ab equore, dal mare, con cui han tanta sembianza di moto, di fierezza, si che in Anglia il Mare lo chiamano Cauallo.

E quelle grand'onde, dicongli caualle.

Ouero è detto Equus ab Eculeo, maniera di tormento, vsata in forma di cauallo.

Caballo in grosso latino ancora si dice, per lo cauar di terra, con l'vnghie, ch'ei fà.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carmipede, sonipede, spumante, ricordeuole, sudante, fumante polueroso, sublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere; rapido, fugace, impigro, volucre, nomi impostigli per la sua somma velocità data da natura.

E si come l'huomo nasce ad intendere, il cane a cercare, il bue ad arare; cosi il cauallo al corso.

Onde si considera, come dal cadauero dell'Asino, ne nascono Scarafoni, da Toro Api, e dall'Huomo Serpenti: cosi dal cauallo vespe, che volano, come nascenti d'animale volante.

Oh Benedetto Iddio ch'è si mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deui hauere per seruitio tuo, e della villa.

BEL-

BELLE FATTEZZE D'vn Cauallo.

Diuersi giudiciosi, vanno diuisando diuersamente intorno alle fattezze d'vn cauallo, ben formato, e conuenientemente proportionato, e dal viuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello formato.

Testa picciola; occhi neri, nari aperte, orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & non lungo, chiome crespe, spesse, e pendenti alla destra: pancia larga, aperta, & assai musculosa; spalle grande, & diritte: coste tonde: schiena doppia: ventre raccolto: testicoli vguali, e piccioli. le rene larghe: la coda lunga: grossa, e crespa: le gambe vguali, alte, e diritte; il ginocchio tondo, e picciolo, e non voltato in dentro, le coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto scauato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia allegro, presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola, allegro in fronte, asciutto, & secco di carne; perche molto meglio le sue belle vene si scorgono, che viuace di spirito lo scoprono, ne grasso, ne magro, perche s'è magro è debole, & brutto: e s'è troppo grasso, è suffocato, & graue, occhi neri, grossi, & in fuori: orecchie curte, acute, e diritte, inditio manifesto d'animoso, feroce, & ad ogni fatica potente.

Picciole mascelle, sottili, secche, & vguali, tali son facili ad imbriargli. Bocca grande, squarciata, & di molta fessura, lingua ne grossa, ne troppo sottile, labra sottili, e riuolte in fuori, con picciola barba, asciutta, e non piena d'osso, ne dura, ne bassa, nari aperte, e vermiglie, segno di buon meato di fiato e l'immergere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi risguardino i piedi, non vuol però il collo ne lungo, ne curto, ma scarico di carne, & incuruato; perche cosi sarà più vbidiente al freno, sia il collo de crini crespi, rari, lunghi, e sottili, ornato, & quelli del ciuffo sian lunghi; perche oltre la bellezza, scacciano anco le mosche: essendo crespi dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo: cosi dice Aristotele, petto largo, ch'esca in fuori, a guisa di vn satol colombo, perche cosi è più forte, fà i passi più lunghi, e non si taglia, ne si trauersa le gambe, come quelle, che sono stretti di petto, buone gambe, ben formate, grosse d'osso, carnose, diritte, alte, equalmente distese, dal ginocchio al piede. Le coscie grosse, lunghe, muscolose', e neruose; si dentro, come de fuori: perche a questo modo resta il cauallo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture grosse, curte, e non vicine all'vnghie: quali siano dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

Sia curto di schiena, non gobbo, ne acuto, ma piano come vn canale, sino alla coda la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezo.

La çoda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe, e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

I lom-

I lombi ampij, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, con il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe. i testicoli piccioli, perche manco l'impedisco-no, e siano equali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i mem-bri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le mem-bra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo cauallo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giunture del bue, i piedi, e forza di mulo:

L'vnghie, e coscie dell'Asino.

La gola, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del Leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto maneggio sicuro, con prestezza: leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni banda portando la testa giusta, non sdegnandosi della briglia, ne dello sperone; conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e vede: non brauando, ne percotendo altri caualli, ne per odore de giumente infuriandosi, con l'anitrire, ne calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, tì seruirà sino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera ch'è questa, dicendo così.

Tre cose del lupo, habbi il tuo cauallo; occhi relucenti; gola vorace, e collo forte.

Tre della volpe, orecchie curte, coda lunga, e piaceuole passo.

Tre della donna; spatioso petto, lunga chioma, e superbo ardire.

Due altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del passeggiare, e soffrenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, & agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità, e passo.

E due dell'Asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, ò secondo altri, ferme vnghie.

Altri dicono sia in foggia del pesce lupo, deuorando, e saltando. L'agilità dell'anguilla vista di serpente, e volubili giri. Bocca, & orecchie di vulpe; giunture di bue, & occhi, e politezza di gatta. petto, e crini di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa: spesso annitrisca, che tremi con le membra, e che caui la terra, masticando di continuo il freno, non per sdegno nò, ma con dolcezza, leggierezza, e che dimostri allegrezza, con candida spiuma.

Vero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio ti può riuscire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forsi impossibile.

Tuttauia compralo con quelle qualità più importanti che sia possibile, e più necessarie, ma prima vedilo

 ignu-

ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi ben l'età, poi raccomandati à Dio; che te la mandi buona.

Trè cose tue non le dir mai,
quali son queste.

Tua bella moglie, ne tuo buon vino, ne tuo buon cauallo.

SEGNI

De sgratiati, e brutti Caualli.

Ecco'l contrario della medaglia; pittura d'vna rozza, e sgarbato cauallo; capo grosso, e carnoso: grossi ganassoni, orecchie lunghe, grandi, e chinate: le nari strette, e basse, gli occhi piccioli verso il collo, bianchi, & incauati. il collo grosso, e troppo lungo, con pochi, e grossi crini, il petto stretto, e le spalle cauate: i lati magri: i lumbi acuti; le coscie aspere, il fianco basso: le gambe torte, le ginocchia dure: l'vnghie sottili, bianche, e basse; tira calci, non si vuol lasciar mettere la sella, ne strigliare, morde, ombroso, restiuo, bolso, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rompicollo: piedi larghi, bassi, fragili, come cosa mal fondata, che presto casca.

Si taglia, grossi testicoli, mangia male, verga pendente; mena sempre la coda: lento che non teme speroni, non piglia volontieri la briglia, e mangiando lentamente la biada, e lento ad ogni cosa: mal volontieri seguita chi lo mena a mano, montandoui sù, si piega nelle reni, digerisse assai il cibo indigesto, restiuo,

lo sterco puzza: si corca nell'acqua, non si lascia ferrare, s'ha tagliato la lingua, si hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per pruoua, vedi del tempo, &c. Quest'è vna perfetta rozza degna d'vn calcinaro, ò d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio. Equus fallax.

Colore de i Caualli.

SIa di colore baio, ò sauro, ò leardo, ò morello. Sono questi quattro più nobili colori: dicono i molto in ciò esperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. L'altri tre, son però buoni. Da questi quattro in poi, l'altri non piacciono: pure quando han del misto passano.

Auertendoti, che meglio si conosce vn cauallo quando che è magro, che quando è grasso, perche la carne cuopre mille diffetti, come anco la robba cuopre mille errori, diffetti, & ignoranze nell'huomo ricco, e da poco, ò da niente.

RAZZA DI BELLI Caualli.

VOlendo bei caualli da villa, da città, e da guerra procura, e presto d'hauere vna caualla di belle fattezze, come già ti dissi, più tosto tiri al magro, che al grasso: perche la troppo grassezza molte volte impedisce i concetti, non potendo trattenere quel

viscoso seme. Sia la caualla non manco di tre anni, ne di più di x. Montala lo stallone da Marzo, sino per tutto Maggio, questi sono i tre mesi fioriti.

Impregnata la caualla, risguardala dalla non molta fatica, massime sotto'l parto, dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopò'l parto, non toccare il polledrino molto, tienlo in loco buono, con la sua madre, che ei non si faccia male, e che la madre non l'offenda colcandosi, e falle qualche beueraggio alla parturiente, con acqua calda, sale, e farina, per riscaldarla con qualche cosa di buono da mangiare, acciò anco facci più latte al polledro.

Frà non molto, esca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l viaggio, perche troppo si strugge la madre, non vedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. mesi, fagli vna cauezzina per domarlo, e giunto a 3. anni, si potrà domarlo cosi pian piano, auezzando a quel seruitio, che ti parrà, che sia per riuscire, ò da lancia, ò da sella semplice, ò da basto, ò da carrozza, ò da barrozzo.

DEL STALLONE.

L'Età compita d'vn buon stallone, sarà da 4. anni sino in dodeci: non più, ne meno, perche nascerebbono parti scemi, e deboli, e di poca vita.

Sia lo stallone di bella fattura, come già t'hò detto de caualli: grande, grosso, &c.

In tempo di montare non faccia fatica niuna, ma sia pasciuto, netto, e ben gouernato, con fieno buono,

biada,

biada, e letto di pancia. Fra l'anno non gli dar fatica, ma fagli far qualche poco d'essercitio: cosi lo stallone sodisfarà pienissimamente alle caualle: da cui nasceranno belli, e compiutissimi polledroni, come quelli del Regno di Roma, e di Mantoua.

Loro non fan mõtare ogni rozzone (l'hò vist'io) ne fanno impregnare ogni cauallazza, ma solum, bellissime caualle, e valenti Stalloni: vna gran bella caualla, non la faranno impregnare se nõ vna volta in doi anni.

I suoi braui stalloni non montano, se non vna volta il giorno, ò due al più, al più.

Questo è il vero modo d'hauere quei gran corsieri.

L'isteßo vsano di quei bei muli, & asini à Firenze, che fan stupire chi li rimira cosi grossi, alti, e belli.

Suoi asini non montano se non vna sol volta il giorno, E pe'l più quelle belle asine non le fan impregnare, se non vna volta ogni due anni, perciò son si smisurati, e degni.

Dunq; volendo cose belle come loro, fà come fan loro.

Non ti seruire di brutte rozze, ne disgratiato stallone mal fatto, ne lunatico, ne pauroso, ne vitioso, ne restiuo, ne c'habbi zamorro, ne cattiuo mangiatore ne che morde, ne che tira calzi, ne che troppo caca, ne che si getta nell'acqua, ne che hà spinelle, ne formelle, galle, crappe, zarde, veriche, incordato, incastellato, stizzoso, mal di verme, ricciuoli, sedole, mal del fico, ripreso, bolso, mal dell'asino, capo storno strangoglioni, sparagnoli, anguinaglia, lupo, fistola ne simili mali cauallini; perche la natura ha troppo gran forza, massime tendente al male. Perche non può

può vna cattiua pianta produrre buoni frutti, cosi vn stallone difettoso produrrà polcdri tali, però si dice Maluo, mal'ouo, perche l'humore delle foglie vien dalla radice. Ne anco vn cane di mala sorte, si deue tenere in casa. Per questo dicesi, che lo stallone, e la caualla ancora, debbono eßere belli, buoni, e sani: cosi il lor concetto sarà compiuto, e perfetto & atto cauallo non solo per villa, ma per Città, e per guerra. Auiene, che lo stallone montando con troppo empito, morde la chioma della caualla, vinto dal troppo amore, e lussuria: rimediaci à questo modo: facendolo tirar il barozzo, ò carro, carico di terra, per vn poco, cosi quella fatica temperarà quel crudelaccio amore, e con Venere sarà più quieto, e modificato.

Cura del Polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuien prima domesticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di cosa morbida, come di cinghia, auezzando à caualcare, per vn poco, da vn putto leggieri, ma prattico, poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, stia legato per vn pezzo, con l'altri caualli, poi scioglilo, vn'altra uolta, fallo mangiare con l'altri caualli, nella propria, cassetta, dico la biada, poi lascialo scorrere, cosi s'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone, con

ma-

maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farà risciaquare, iui alquanto, dimorandoui, poi conducasi à casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso, ma ne anco troppo magro, perche ambedue quest'estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tẽpo ne troppo caldo, ne freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli trauaglino, & in tal stagione si castrano di due anni, per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il cauallerizzo con suo cauezzone, in compagnia d'altri caualli, dopò quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si tocca con man dolce, e soaue, e non lo torre mai con superbia, ne toccando, ne gridando, ne battendolo, ma sempre con humiltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fusse terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, à pena che si possa colcare, dico tanto lungo, come hà lungo il capo, perche legato più lungo si potrebbe incappiare, d'estate coprilo con canauaccio, per la poluere, e mosche d'inuerno di pannaccio, pe'l freddo, e sia due volte il giorno ben strigliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stropicciare il capo, gl' occhi, le gambe, e tutta la vita. Tengasi ogni giorno almeno vn quarto d'hora, all'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, e fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venendo il cauallerizzo à torlo, per dargli lettione, si in-

incauezza, ò s'imbriglia, gentilmente, toccandoglî il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere benbene la bacchettina.

Fatto l'vfficio suo, se sarà caldo il polledro, faccisi caminar vn poco prima, che se gli leui il cauezzone, ne bardella, con fargli carezze.

Cosi di giorno in giorno potrai crescergli la lertione, e fatica, con andar in colture, ò loco sabbionito, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanzi, con sottili ferri.

Auezzalo vedere carri: carrozze, e suo strepito, acciò prenda cuore.

Ficcasi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: cosi di giorno in giorno l'assicurarai, onde dopò vserai vn canone immelato, ò salato, & lasciarglielo masticare iui legato ad vn'anello, cosi per due, ò tre hore, poi con quello, e col cauezzone lo caualcarai, dandogli quel passo, che à te parrà, ò da lancia, ò da città, ò da villa, e basto.

DEL MVLO.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt'vtile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'assai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon mulo; ma cattiua bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino: però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non hà lunghe l'orecchie, co-

me

me l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha così curte, come la caualla.

Vn'Asino bel stallone, per far bei muli, sia di tre anni ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la caualla sia di simile pelo, ò baia, ò learda, de quattr'anni, in dieci, più tosto grande, e ben proportionata, come s'vsa in Ispagna, e Firenze, da Marzo sino a Giugno, si fa questa monta, si che figliano opportunamente: dico in herbosi tempi, da far latte assai, ò negando la madre il latte al mulettino, supplirà l'herba.

Alleuando il mulettino in mõtagna, sarà bene, oue riuscirà più sano in tutto'l corpo, ma particolarmente di ceruello, di corpo, e d'vnghia.

Non gli dar peso sino à tre anni, ma dopò sì, i maschi saran più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Lettori, Dottori eccellenti Medici; ma quelle mule di meza mano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari; perche sono di colori ignobili, come baio, griso, rosso, colore di topo, e vanno con la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, ò aratri, come s'vsa in Spagna, e Cicilia.

Campa il mulo da quattro piedi, sino ad anni 80.

La mula in fattezza deue essere così, simile al grancio grossa, e rotonda, di corpo, e gambe sottili, di piedi piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, e picciola, ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto e

sodo,

sodo, con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato, perche è molto gagliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati, ma per dirne il vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, non è vitio, che questa bestia non habbi, si che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dunque, poiche lo conosci, stà vigilante, attendegli à farlo lauorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle, secondo l'ordine di cauallo, stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstruo, & il maschio non genera, per essere il suo seme troppo caldo. e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien à termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bianche, all'hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il Cauallo monta vn'asina, ne nasce vna sorte d'animale, che non è ne cauallo, ne mulo, ne asino, ma è detto hinno, più presto si raßembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutt'i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differenti.

Campa sino ad ottant'anni, ma il maschio vien uecchio più presto della femina, cosi dice Arist.

Dice Herodoto, parlando delle donne: Omnis vulua est eadem, dempta lucerna: Ma Aristot. dice, che

le

le mule non han tutte la natura ad vn modo, cosi scriue egli.

DELL'ASINO, PER seruitio della tua villa.

DAll'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche è vna bestiaccia molto materiale, di poco senno, perciò è detto Asinus, idest senza senno, in Greco è detto onos, cioè onus in Latino, carica, o soma in volgare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e lunghe, notabile inditio di stolidità.

Si che porta il vino, e beue l'acqua, porta fieno, e mangia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino molto benefico alla villa, non da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua.

E pur anco padre del Mulo, cosa si importante.

Habbi l'Asino in villa di 3. in 10. anni, età per generare, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, & al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere, ma nero, rosso, ò morello.

Montarà solamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche i parti vengono a bel tempo, fresco, & herboso.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinello sino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a lauorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in villa, alla Città, & a pastori.

Et

Et à benche tutto'l dì ſtia con le pentole in ſchiena, non reſta di mangiare, e paſcere, ſerue a fraticelli, à molinari, à montanari, ſino a mulatieri, per bardotto, & a mattonari, alle volte ſi mette innanzi a buoi del carro a tirare, e ſotto l'erpico per pianare la coltura, ſerue a padroni per portare dentro, e fuori in villa polli, arneſi, vue, frutta &c. fuori ſerue in portare i panni a l'acqua, il grano al molino, e la ſemenza alla campagna.

Serue il ſuo latte ſi medicinale, maſſime quello dell'aſina nera, ſino la ſua pelle per tamburri ò criuelli.

In villa coſta poco, non ſi parla mai di far prouiſione per l'aſino, nè del paſcolo dell'aſino, ne di baſto, ne di ſella, ne di briglia, ne di ſperoni, ma d'ogni triſta mangia viue, come ſpini, ſarmenti, barde, &c. & a ſchiena nuda anco ſenza cauezza, ſerue sferrato, portando 18. rubi come vn cauallo, e và ſu'l ſaldo, sì, che rende merauiglia à chi lo mira.

Dico che porta più peſo, che non peſa lui proprio.

La ſera poi leuata la ſoma, vadiſi da ſe alla buſca, ò à bere s'hà ſete, quiui non ſi riprendono i garzoni, perche non l'han ſtrigliato, ma dato di volta dieci volte per la polue, ogni coſa ſtà bene per conto ſuo e ſe gli vien dato a caſo vn pugno di cruſca; più gode di quel corſiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queſte ragioni, che ad ogni modo tu habbi vn'aſino, ò più in villa, eſſendo che nòn patiſcono tante infermità, ne diffetti, come il cauallo. Nõ ti ſarà dimandato in preſtito da gentil'huomo per caualcare, oltre che di prima compra coſta poco.

E per la villa ſino il Padrone ſenza preiudicio di ſuo

padroneggio, può caualcarlo come s'vsa in Ispagna Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forsi dirai l'asino hà troppo grandi l'orecchie, alla proportione del picciolo corpo loro, poi sono di brutto pelo, & io ti dico, che v'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che sian piccine a tuo modo: come anco si fà a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'esser grandi, u'è rimedio cosi.

Habbi bel stallone, e bella, e nera madre, & haurai belli asinoni atti per le città, valdrappe, e lettiche, & anco per venderli sino a 50. scudi l'vno.

Detto d'Aristotele.

Aristot. nel 6. de Animalib. dice, che l'Asina d'vn'anno concepisce, & il maschio d'vn'anno l'impregna. L'Asina non vuol partorire al chiaro, ma in luoco oscuro sì. porta nel ventre vn'anno, e di 10. mesi hà già il latte nelle tette, alle volte gemella.

In Francia, come anco verso l'Olanda, parti frigidissime, non nascono asini, come si di natura freddi.

Se l'asino và ad vna caualla pregna, gli amazza il parto nel ventre: ma non cosi se il cauallo è ostinato più d'vn mulo, vitioso ancora, perche mette il capo fra le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone, beuuto c'hà nell'acqua, vi piscia, e morde malamente, però dicesi asino morsicante.

Se và all'asina pregna, campa l'asinino sino a 30. anni ma più la femina. L'asina montata getta il seme, però subito si fà correre, con batterla anco.

Sino à morte figlia. Pe'l troppo continouo figliare Ster-

leg-

leggia; per ciò ſi laſcia qualch'anno vuota, il ſuo latte è più ſottile di quello di vacca, e quello d'aſina nera è meglio per certe infermità.

L'Aſino è pigro, e timido; perche hà groſſo il cuore, & per conſequente hà la ſua virtù più ſparſa; come s'abbruſci vna faſſina in vna gran ſala, poco ſi riſcalda, ma ſe l'abbruſci in vno ſtretto camerino, preſto, e bene ſi riſcalda tutta, ita, &c.

L'Aſino non hà fele in corpo, in alcuni luochi vengon groſſi, come in Arcadia, in Toſcana, &c.

Et in altri luochi reſtano piccini, come nell'Epiro, Tracia, Sardegna, &c. Queſta diuerſità prouiene dal mangiare, bere, e dal ſito del cielo, e queſto fà, che altroue ſon leoni, camelli, elefanti, e non appo noi.

Stando dunque tutte queſte belle qualitati di M. l'Aſino, tienti à memoria quel detto notabile, di quel Gentil'huomo d'Arcadia, qual ſcriſſe coſi in fauor dell'Aſino: Omne Rus deſiderat Aſellum.

Cioè, ogni villa deſidera vn' Aſinello: Oltre, che lo ſterco ſuo è letame ottimo fra tutti per l'horto.

Ma ſouengati il detto di quel ſauio; che ſi come, il ſeruo vuole pane, diſciplina, & opera: Coſi l'Aſino vuole paſcolo, baſtone, e ſoma.

DE PORCELLI, E SCROFE, ò Troie.

NOn può ſtar bene vna villa ſenza porci, animali ſi vtili, e di molta cauata, e che varreb-

be l'horto senza il porco? Questo è quello, che fà grassa la pignatta, che fà cantare la padella, e che fà stare allegra la pouera brigata.

Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore, ma con patienza si vince, & si riempe molte volte la borsa di ducatoni.

Procura adunque vna bella Troia, di buona razza, grande, ventrosa, di gran tette, larga di persona, & quanto ha più tette in numero, sarà miglior segno n'haurà sino a 12.

Et essendo sane, tanti porchetti ti farà.

Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'vn'anno, meglio sarebbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbono bellissimi, per esser la madre forzosa, con assai sostanza per alleuarli, e se partorirà, in manco d'vn'anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.

Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più; perche i figli non saran belli; però falla castrare, & ingrassala, perche ti farà vn carro di carne, nuoua, bella, e buona.

Le porche buone, due volte l'anno figliano, perche quattro mesi portano nel ventre, & otto ve ne rimangono, e doi allattano: però auertissi saper ben compartire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte due le volte venghino a reuscir bene.

Dice Arist. Da calend. di Febraio sino a 12. di Marzo si fà la prima monta.

Sarebbe gran bene, che i verri stassero separati dalle troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la vo-

glia

glia della Troia, non del verro.

E fa che la troia, e verro ſiano in carne, commodamente in tempo della monta.

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare ſarà di Febraio, perche verran poi i porchetti a bel tempo dell'herbette, poi delle ſpiche.

Se tardi s'impregnano ſtentaranno tutti la fame, e reſtaranno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto faſtidio alle poppe, ò che vonno ſtare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a queſto modo non c'è guadagno.

Perciò ſtà molto ben auertito, fargli dare il verro ad opportuno tempo, che figliano, bis in anno, & in tempo della commoda, & ricca eſtate.

Quando la Troia ha fatto, laſciagli ſotto ſe non tant' animali, quanti ti pare ch'ella poſſa alleuare, & laſciagli i più belli, più ne nutrirà d'eſtate, che d'inuerno.

E quando la troia partoriſce non ſia troppo graſſa; perche haurà manco latte, e partorendo ſtia da lei, in loco largo, perche l'vna troia, mangia i porchetti dell'altra.

Stà vigilante, perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano per rabbioſa fame i proprij figli.

Ogni ſera fagli buon letto, con paglia aſciutta, ò ſtrame, acciò ſtian più caldi, e che per lo freddo, non ſtiano adoſſo l'vno all'altro, acciò non ſcoppiano.

Auertisci, che alle volte la Scrofa se gli colca adosso, e gl'amazza; però sentendo i porchetti gridare si forte, corri, e prouedi.

Auertisci ancora, che quest' animali temono molto il freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tiengli in luochi caldi, e con buon letto, se non ti morranno di freddo, e nel fango.

E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini porchettini, acciò diano manco noia alla lor madre così verran belli più presto, lasciandoli vscire al pascolo con la madre, ma non sia troppo freddo.

Fatti grandicelli, non stiano con le madri, perche ancora le vogliono poppare.

Prima, ch' eschino in pastura, dagli vn poco di beueron caldo: e d'inuerno non eschino sino à Nona, che'l Sole hà vn poco di forza.

Quando fà gran caldo, conducansi all'ombre, verso il fiume, oue berranno, e ne fanghi, si riuolteranno, fagli pascere per le tue terre stoppie, ò colture, perche cauano il terreno, che gli serue per vn solco, e mangiano quelle radici di gramegna, si che il terreno resta netto, e lauorato.

Lasciali scorre sotto de frutti, per tutta la tua villa, nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quelli caduti frutti, e presto s'ingrassano, la sera quando vengono a casa più satolli, dagli manco mangiare, & per l'opposito, &c. E sappi, che le Scrofe quando son pregne, se mangiano giande si sconciano.

Se vuoi grosso; e grasso porcello alla mazza, mettilo sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e buon letto.

E quan-

E quando è ſtufo, ſtia vn giorno ſenza mangiare.

Se'l mangiare ſarà ſporco, facilmente il porco ſarà gramignoſo.

Tanto gioua al porco vn buon letto, come vno graſſo paiuolo di beuerone. Netta ſempre l'arbio, prima gli dij mangiare. Si caſtrano à Primauera, ò all'Autunno, a luna ſcema, i. che calla.

Ariſt. dice, che il porcel guercio, preſto perde l'altro occhio, ſi caſtrano al più di 6. meſi, d'eſtate vuol acqua aſſai, e fango altrimenti patiſce queſt'animale. S'haurai frutta aſſai, e giande in tua villa, hauerai ſempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abondanza, purche il coſto non leui il guſto.

L'herbe non mature, gli muouono il corpo, e vengono magri.

Gioua aßai, hauer buoni, ſani, larghi, & aſciutti porcili, ſolati di quadrelli, ò d'aßoni di rouere, e pendenti, acciò colino verſo mezo dì, vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, ſe mangia brutto, viene gramignoſo. Se la Troia più d'otto ne nutrica, preſto ſi conſuma. Quante poppe ha, tanti porchetti fà, e ſe manco ne fà, non è di buona razza, e ſe fà più porchetti, che non hà tette, è merauiglia, dice Varrone, come quella d'Enea, che ne fece 30. Da calende di Febraio, ſino à 12. di Marzo, ſi fà la prima monta. E prima la mattina, che dij mangiare al porco, vedi come ſtà l'arbio, perche ſaprai, che mangiar gli biſogna.

Auertiſci finalmente, che tutti i porcellini, ſiano nutriti dalla propria madre. E quando ſono aßai ſarà

bene, che il porcaro ſegna tutti i fratelli d'vn qualche ſegno, con buona memoria.

DELLI VERRI,

Per la tua Villa.

PEr hauere belli porcelli, non baſta ſolo hauere vna bella Troia, ma anco vn bel verro, e buono à fatto, a queſto modo da natura fatto, col moſtaccio curto, e largo, collo largo, e groſſo, coda larga, ventre baſſo, curto di piedi, gran natiche, e larghe; i lunghi ſon buoni, che fanno la razza grande, ma il ſuo lardo è baſſo.

Tutti d'vn colore molto luſſurioſi, e ſe il paeſe è freddo, ſiano ben peloſi, ma s'è caldo, ſiano come ſi vogliono.

Se ſon bianchi, ſon molto buoni. Molte volte le Troie s'impregnano da verri ſaluatichi, e chi di queſta razza de verri, ne poteſſe hauere, ſarebbe ottima coſa; perche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E ſe il verro haurà gran tette, tanto migliore ſarà.

Non ſi facci montare il verro, ſe non hà vn'anno, altrimenti la razza naſce troppo picciola.

Dura il verro ſino a tre anni, ò quattro al più.

Dopò queſto tempo, caſtriſi, e facciſi graſſo: per venderlo; perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. ſcrofe, anco 15.

E bene, che il verro, e la troia ſiano tutti d'vn pelo.

Conſeruati de porci per tuo vſo, i più curti, ben fatti lar-

larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l dosso: coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

DEL CASTRARE i Porci.

CHi non castra quest'animale, non vengono grassi, come anco de galli s'è detto. castransi nel scemar della luna, in tempo che non sia freddo, ne caldo: cioè ò da Primauera, ò di Settembre.

L'età è in tuo arbitrio: ma quanto più son piccioli, le lor carni riescono meglio, ma non crescono tanto, ne son tanto pericolosi. quelli, che son castrati grandi, crescono più: ma la sua carne non è così buona.

Ma le femine, chi le vuol ben castrare, bisogna aspettare, che siano in età d'impregnarsi, e quando hà fatto, son meglio da castrare; Ma fà che sia bel giorno, sereno, & asciutto, e sia in tempo, che non lussuriano, perche non sentiranno tanto dolore, e son più pericolose, e fan peggior carne.

Il castrare de maschi è facile, ma siano digiuni: Altro non vi si fa, che tagliargli la pelle de testicoli, e cauarglieli, vngendo con songia, e ceneri sù.

Quel giorno, che son castrati, non si faccino caminare, stiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, ò buona scemola: i piccini falli lattare il secondo giorno.

Le femine sono difficili nel castrare: prima debbono stare doi giorni senza mãgiare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vassi a pericolo di morte, più fastidio a castrare, e l'opera non si fà cosi bene. Si ponno castrar subito impregnate, ò che habbino partorito di quindeci giorni. Per ben castrare non siano ne troppo grasse, ne troppo magre, e si castrano verso il fianco, arte da magnano.

Cura della carne Porcina.

LA carne salata di porco, è meglio della fresca; perche il sale gli leua quell'humido, Prima che ammazzi il porco, fallo star vn giorno senza mangiare, e senza bere, perche si vuotano i ventrigli, la carne resta più asciutta, e fansi le cose più polite Ammazzasi nel sminuire della luna; perche la carne resta più soda, e non cosi facilmente si corrompe.

Sia bel tempo, asciutto, e facci freddo, perche la carne diuiene migliore, e meglio s'insala.

Salando, metti più sale, oue la carne, ò lardo è più grosso massime, doue son ossa. Sia il Sale su le mezene cosi grosso, che se il gatto gli và sù, si gli conoschino i vestigij. Ma il sale sia netto, & asciutto, salasi la carne adosso vn'all'altra, stãdo la cotica di sotto. è bene riuoltare i bassi, più volte con quattro grana di sale; perche rimangono salati a fatto, & equalmente, fra 8. giorni vedi le mezene, e doue non sarà sale metteuene vn poco. Il cardo tira se non il Sale, che

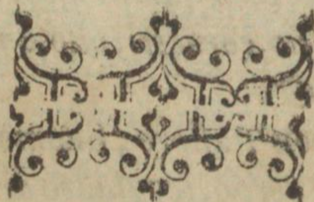
gli

gli bisogna; ma la carne di bue la tira tutta.

In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno leuar di sale, lauandole con acque di fiume; perche la carne non rancidisce. Per tre giorni tienli al Sole, e vento. I persciutti a Napoli gli fan seccare al fumo, e mi piace quell'vso: poi l'vngono d'olio, e tengono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono con i salcicciotti nell'olio, ilche è molto meglio, ne mai diuengono vecchi.

La pecora, e capra, falla in quarti, poi salala. Se la Luna batte ou'è carne salata, la fà rancidire. Le songie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in vaso non di rame; ma di terra, in loco arioso, & asciutto; ma d'estate in loco verso tramontana; perche si manterrà meglio, e migliore, e più tempo.

Fa poi salsiccia, e salami tienli netti, & vnti in luoco sano, e sappi, che fà più operatione in vna casa di villa vn porco, che non fà vna vacca, perche la vacca pure ha bisogno del porco, ma non pe'l contrario. L'vn e l'altro è ottima prouisione, e necessaria per la villa, senza cui le facende non passarebbono bene.



DE I PASTORI DA PECORE;

Et delle Pecore, & Montoni.

Quanto sij honorata, & vtile l'arte Pastorale, si conosce da quelli, che l'hanno essercitata, come vn' Abel, vn' Abraamo, con sua genealogia, &c. Romani, &c. e sin N. S. compiacquesi essere detto Pastore, e suoi seguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza pastorale.

E vfficio del buon Pastore, sapere che cosa è pecora; di quante sorti di pecore siano, quali sian le buone, le mezane, e le men buone, le cattiue; come nascono, come si nutriscano, alleuano, che cibi, c'herbe, che pascoli, ch'acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che stalle, che mõtone, che caprone, quando si monta, a che tempo, & hora vsciranno a pascere, & a bere, e ritorneranno a casa, che pastore, come si mungeranno, come si gouerna il cascio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti asini bisognano, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio, e medicine, per bisogno del gregge &c.

Tal vuol essere vn buon Pastore, huomo ben formato di persona, sano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente,

cosi

cosi giornalmente per varij lochi conduce le sue care pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in spalla, con animo deliberato di sempre voler combattere contro qual si voglia Lupo, fiera bestiale, ò tristo ladro, che gli volesse dar noia.

Hauendo dopò se huomini diligenti, e feroci, per maggior scorta, e sicurezza, e con suoi Cani, Asini, & bagaglie.

E tutti costoro con faccie colorite, disposti, allegri, con buono appetito, e dello stato loro contenti, auenga, che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Hà buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser huom di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole, se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito, se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continoue pastorali, ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, essemplare, patiente, trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà temuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene ogni dì mutar Pastore al tuo gregge: perche costui non conosce le pecore, ne le pecore lo conoscono lui, in tanto le pecore patirebbono assai. Tengasi conto non solo del Pastore, ma delle pecore, lana, e sin del sterco suo sì perfetto per ingrassar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza: non tosate

non

non di grisa lana, ò macchiata, che non habbino più di tre anni, ma in flore, de doi, siano di gran corpo, collo lungo, non ruuida lana, ma molle, ventre grande, densa lana, per tutto'l corpo, & tutte d'vn medesimo colore, d'occhi grandi: lunge gambe, e lunga coda.

Vn montone basta à 30. pecore, mà sia bello, ben composto, di grato aspetto, il corpo alto, e lungo: il ventre grande, e coperto bene di lana, e di grosso tigio, il fronte largo, i testicoli grossi: la schiena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto curuo, piccioli però. di spalle larghe: la testa lunga, occhi neri, tutto d'vn colore.

Se le pecore son bianche, sia bianco anco il montone, nõ solo di pelo, ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio sono le pecore, e montone bianchi; perche la sua lana si può con l'arte far d'ogni colore.

Ci auisa Virgilio in quei versi dicendo così.

Quantunque sia ben candido il Montone,
Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
Perche non macchi de i figliuoli i velli.

Sarà dunque ben fatto, quando compri le pecore, fare che siano nette, e ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quando il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor quello, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, così saranno anco senza occasione di combattere con suoi

riuali: Et in questo modo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

DI tre anni genera ottimamente questo animale.

La femina di due anni si marita, di 5. anni giudicasi quasi giouane, verso i 7. anni, è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna auanti doi anni, quell'Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che sono nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai, ma grossa, e si tosano sino a tre volte l'anno, chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, non teme intemperie, costa poco, & è di molto vtile.

Si munge sino da 5. mesi l'anno, con il suo agnello, a Pasca.

La pecora Tosina và anch'ella fuori d'ogni tempo, tosasi due volte l'anno, sua lana serue a panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi castroni.

E le sue femine son buone per razza. Delle bastarde, alleuare tutte le sue femine: i maschi vendeli, le gentili fan ottima lana, per nobili panni, ma semel in anno si tosano.

D'Inuerno uogliono fieno, e tetti, che non si bagnino, cosi s'auãza il lettame; la pecora grossa, stà bene al piano, la mezana alla collina; e la piccina in mõtagna.

Me-

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le pecore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano 5. mesi, così intorno al Febraro, in tempo di qualche herbette partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore: ma l'altro tempo tutto, se ne stiano con i castrati.

Così a Pasca si da l'Agnelli a macellari, quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo con fieno, o semola, col suo sale, e quiui nella stalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di sale, e farina di miglio, così faran più latte per nutrire i loro agnelli.

Nel parto s'aiuta la pecora, perche patisce, come fa anco la donna.

Vscito l'Agnello spremi le poppe, fà vscire quella calastra, poi metteglì sotto l'agnello, e dagli la tetta in bocca: così s'auezzarà.

Fatti grossetti, dagli vn poco di semola, poi lasciagli vscire con la madre, a pascoli, e fra tutti l'Agnelli, fanne la scielta, i belli per razza, l'altri al macello, sta bene qualche bel nero, per far belli panni di mischia.

La stalla sia verso il mezo dì, lunga, larga, bassa, ben chiusa, pe'l freddo d'inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è possibile anco d'Inuerno mandale fuori alla busca del lor vitto, ma sia alto il Sole, prima, ch'eschino.

Ma d'estate eschino per tempo, e nel mezo giorno tienle al meriggio, in qualche belle, & ombrose valli, appresso di qualche fontane, o correnti fiumicelli.

Quan-

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina pascele verso l'occidente, al muolo. Là per colli la sera, poi verso il Leuante, perche sta più fresca, voltando la coda verso il sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna sol volta il dì, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, ò fonte, ò d'vno gran vaso nella stalla, ma d'estate 2. volte, e più.

Il Pastore guidando le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, ò sferzi, non gli tiri dietro, ne sasso, ne altro.

Non s'allontani da loro, non si colchi, ne segga: ma sempre in piedi stij, come più atto al vedere, al comman dare, e prouedere ad ogni bisogno.

Se'l gregge camina, stia l'armato Pastore dinanzi, con sua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma se non camina, stia di dietro, come scorta, e tuttrice spia dell'ouile tutto.

Non lasciando mai appartate le pegre dalle snelle, ne le pregne, zoppe, e deboli dalle sane, quelle c'han par torito, corrino a casa, ma tutte sempre, quanto possibile fià stiano vnite.

E conducansi a sani pascoli, oue non son lappole, spini, ò cardi, che gli offendono, e lieuano la lana.

Bisogna continoamente, ò più, che si può, mutare i pascoli alle pecore, etiandio che fussero buoni; perche il continouare vna medesima cosa, ad ogn'vno vien a noia. In stalle d'inuerno, è bene salare i strami alle suegliate pecore, ò gettarui sopra la salamora, e gli seruirà per salsa appititosa, d'estate dormino in campagna, ne sicuri barchi, e quiui vicino, pian-

taui la cappanna, con cani intorno, per ſcacciare i vitioſi, & inſidiatori lupi.

Ma nota che in Cicilia, Abruzzo, e Puglia, per guardia ſiguriſſima delle pecore loro tengono le mule ben ferrate di dietro contro de lupi, ſono beſtialiſſime, vna mula combatterà con quattro lupi, dandogli calci con ferri lunghi, & acuti, è coſa marauiglioſa per certo: oltre che ſeruono meglio de gl'aſini, per portar le bagaglie, agnelli, & arneſi, farà più diffeſa vna mula ben ferrata, che dieci cani, contro il lupo.

L'ouile, baſta nettarlo vna volta l'anno di giorno, in giorno, mettendoui ſopra, fogliami, ſtrami, &c. ſi che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingraſſar la villa, ou'è più leggieri, e queſto ſarà verſo l'Agoſto, che le pecore van alla montagna, di inuerno non ſi netta, perche tien caldo.

Vna ſol lettamata fatta al terreno di queſto ſterco pecorino, baſta per tre anni.

Mondata la ſtalla, profumala, abbruſciando capegli di donna, vngia di capra, peli, ò zolfo, o pece, odori graui, ogn'vno però abbruſciali da ſe; queſto ſcaccia ſerpi &c. Se vuoi femine, lega il teſticolo deſtro, ſe maſchi il ſiniſtro, al montare d'ogni ſpecie d'animale. La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'hà la lingua, quando è pregna, bianca, o nera, o miſta. L'ellera mangiata dall'agnelli, gli mantien ſani caſtranſi quando han großette le noci, come ſanno i buoni, e pratici paſtori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente.

L'Agnello, che và allegramente è ſano, ma ſe col capo baſſo,

basso, & orecchie è mal sano, quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, con vene sottili, & rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e son equali. Quando si scalzano i denti, ò crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora sarà ben mantenuta, arriuarà sino a otto anni. Si tosano le pecore per buon tempo, senza vento, ad hora di terza, le ferite di forfice s'vngono con olio, e vino, o con sungia per le mosche, non si tosi per rugiada, che fa venire la lana nera. E la pecora mentre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, per leuar quel bruto ontume di sudore da detta lana rimane più bella, e migliore molle, e candida, si tosano le pecore a luna scema, cioè quan do calla.

Al pastore finalmente gli dò questo auiso notandissimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia d'agnelli d'vn' anno, e mezo, o doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, cosi hauerà sempre (cosa di grande vtile) il suo compito numero ordinario, qual debb'essere più tosto poco, e buono, che assai, e cattiuo.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nutrite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito medico Pastore, a cui in tutto gli lascio questa cura, in cui debb'essere molto esperto, e vigilante.

Sapend'egli molto bene, che morbida facta pecus, totum corrumpit ouile.

DELLE CAPRE, Et del Becco.

La Capra è animale, di cui non riesce tanto prouento, quanto dalla pecora; tienne però, s'hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata. Perciò ben si dice: butiro di vacca, cascio di pecora, e ricotta di capra.

E di poca spesa la capra: perciò dicesi capra, a carpendo, perche da per tutto carpe, piglia, e si pasce, mangiando ella a fatto. non se le da mai fieno, se non nel parto à pena, e per mali tempi nella stalla mangia sino i presepij: Perciò si dice in prouerbio; Non si vide mai Capra morta di fame.

Son fantastiche le capre, quindi dicesi, costui è capricioso; perche deuorano sino l'herbe velenose, e non le nuocono punto.

Hanno mala, e come velenosa morsicatura, se mangiano vna viticciola, quasi mai più si rimette, si ficcano, e rampicano per tutto, e per questo vogliono vn buon capraro per conduttiere.

Per riposare, non si cura quest'animale di letto, ò stoppia sotto, contentasi d'ignuda terra, e sino sopra di vn precipitoso sasso, alla sferza del Sole ardente, riposto.

Vuole la Capra vn buon becco per razza, senza corna; non curandosi della bella prospettiua de cornuti: Perche i muchi son più quieti, e carnuti, tali sono

anco

anco le pecore muche: e dan più latte, quelle tali corna sturbano assai hor dando a questo, hor a quel l'altro, attesoche non si facilmente ponno ficcarsi per le macchie, e grauide, si dibattono con molto pericolo d'aborso.

Ma il Becco habbi testa picciola, orecchie grandi, & pendenti, & anco, il collo curto, e grosso, largo di corpo, grosso di gambe, non molto grande di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto d'vn colore, con quelle barbarine sotto la gola. Dico, che la capra sia della medesima fattezza, con buone poppe, ne piccine, ne cosi grande.

Se il paese è freddo, sian pelose.

Le capre bianche cacciano più latte, ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza; Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primatici, ò troppo vecchi non s'alleuino, ma vendinsi, ouero si mangiano.

La bontà, & età del becco dura sino a 7. anni; Dopò questa età castrasi, E la capra è buona sino ad ott'anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprarle tutte da vn sol padrone; e gregge, perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E facciasi impregnare s'è cornuta, in tempo piouiticcio, s'è muca, in tempo sereno, e che non sia ne troppo grassa, ne troppo magra, e ciò d'Ottobre, ò di Nouembre; perche 5. mesi porta, come le pecore: cosi

fan a Pasca herbosa, e mangiansi, e capretti, come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Capraro, non si battino, o cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale, da altro tempo sì, e massime prima, che leuino, tanto più le partorienti.

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca per boschi: i capretti tenghinsi in stalla, sino, che son forti, per correre dreto la capra madre: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai, & i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, & herboso, oue si auezzeranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minuto fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mandra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno, & econuerso parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tempo di rugiada, senza offesa veruna. In tempo di prina, eschino con l'alto sole, e sarà meglio.

Cauasi dal latte di capra cascio solo per sua magrezza quattro mesi de l'anno si munge la capra, o cinque.

D'inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi, poi vadino a pascolar da loro con buono capraro; perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole

Vuole la capra grand'abondanza d'acque, massime di estate, quando mangia cose secche, e mancandoli acque, tosto si riempono di rogna, e mai guarisce; sino che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.
Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, ne beuuto. Mi piace riuoltargli i testicoli, e quiui legargli, così non sentiran tanto dolore. per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare, ne bere e stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzura, per pasto dico il secondo giorno.
Le femine castransi, come si fanno le scrofe.
E quì non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, & al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre ville.
Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto ben sanno gli accorti caprari, non mangiar carne di capra, se la necessità, o l'auaritia non t'astringe; perche dicono, che genera mal caduco.
L'antichi non le voleuano ne anco toccare, a benche il suo latte è bonissimo, massime quello della nera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo è meglio, e gioua a tisici il suo cascio è sempre asciutto, perciò tiensi ben vnto.
Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e dannoso a chi patisce mal di pietra, mal di fianchi, carnosità a chi orina con difficoltà, quando gli fà male il pettenuzzo, come al P. F. Alessandro de viustini, oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia il cascio di ca-
 pra,

pra, & ogn'altro, la capra tanto gli vede di notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sappi, che la carne del Becco, è cattiua, dico fresca: ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

DELLE VIRTVOSISSIME API.

In seruitio della tua Villa.

TAli, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del Sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le frondi de gli alberi, con l'arena del mare, e con le stelle del cielo.

Si che in esse chi vi specula, attonito ne resta, & in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, è animal non solitario, come l'Aquila, ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, ouero Apis, quasi Apex, che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti l'altri animali, in virtù, ouero, Apes, cioè senza piedi, nel nascere non ha piedi: e perciò disse quel Poeta. Trunca pedum primò.

Ouero Apes; perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo: ma poi nata spontano.

L'Ape

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, come animale, che porta il mele, in tanta copia, non solo per humano cibo, ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come naschino le vespe, dicono, dal sterco d'asino: i fuchi dal sterco di mulo, i crabroni dal sterco del bue; ma le api non si sà chiaramente, tant'è astruso questo suo nascimento, a benche alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che son vergini, e son feconde. Nell'alueario, ogn'vna v'hà il suo domicillo appartato, e fauo, & lo conosce, e v'habita sempre in quello, e non altroue, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da vna sol porta, tutte ne vengono rinchiuse, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti communi, volano in commune; la virginità commune, e la fecondità commune, però vedi innumerabili sciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffensione del suo Re, tutte si farebbono amazzare, tanto di rispetto portano al suo Re, che à qual si voglia opera non vscirebbono, se'l Re non le precedesse, e mai egli non esce, se non con gran comitiua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo sustengono, se muore, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono vn Re, bello, piaceuole, grande di corpo, & d'opere magnanimo: quale a benche habbi il pungiolo. non però l'adopera per vendetta.

Se vn'Ape, offende il suo Re, da se stessa si scanna.

Per diffesa del suo domicillo, combattono contra d'ogni cosa, che gli dà noia. In campagna prouocate,

com-

combattono contro altre api, chi attende al procacciar del vitto loro, chi ad officij a loro imposti, con ogni vbidienza, conformità, e stabilissima vnità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiodosi, e porta all'api operatrici del frutto. Chi fabrica case, cioè faui, à fouendo, chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tien netta la casa, chi custodisce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò non v'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.

Altre a lato del Re dimorano, per più sicurezza, chi castiga l'api otiose, dal Re scorte, mentre, che gira in Ronda, chi sgombra gl'inutili fuchi, api apparenti. Chi porta fuori l'api mal sane, e morte del loro Re, tanto pianto fanno, che se il Guardiano dell'api non le gettaße, tutte morrebbono.

E bene fra l'anno, in tempo freddo vedere ne bugli, se son brutti, e nettarli, leuando qualche animaluzzo.

Son queste benedette api, si prudenti, accorte, e sagaci che se la porticella del loro castello fuße troppo ampia, si che più d'vn'ape vi cape, tosto di dentro via la restringono, con tenace materia. Hæc Arist. 9. de animalibus, c. 40. Le femine han il pungiolo, & pungono, ma i maschi l'hanno, e non pungono.

L'ape buona sarà picciola, lunghetta, non pelosa, netta, dorata, rilucente, e scintillante come oro, dolce, e piaceuole, fra quali il Timo, è herba ottima, e Citisso. Fior di cauoli, e di zucche gialle, pasto pretioso per loro.

Quello per l'estate, e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio, altre di horto.

Le

Le prime ſono minori, ma più gagliarde, e ruſtiche.

Queſte ſeggono ſopra l'alueare, e con foraſtiere combattono, che il lor mele gli verrebbono à mangiare.

Non fanno mai il lor natural ſeruitio in caſa, cioè nel buglio, ma fuori ſempre, tanto ſon nette.

Quando punge bene, gli laſcia ſino l'inteſtino, e coſi muore. L'otio gli noce molto.

D'eſtate vorrebbono loco freſco, e d'inuerno vorrebbon lo caldo.

Chi laſcia troppo mele all'Api, quando ſi vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre, e ſe poco, ſi ſdegnano.

Quando fan tanto ſtrepito è ſegno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la ſtanza di latte, ò altro dolcìume, coſi ſi quietaranno, e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinanzi, per leuarſi più facilmente da terra, a volo.

Quando ſi gli corrompe il mele, diuien verminoſo, & l'Api s'infermano, ò che muoiono.

Nel tempo humido moltiplicano, & nel ſecco ſcemano.

Tal ſarà il lor mele, quali ſaran i fiori, che mangiaranno, dolci, ò amari, ò di mezo ſapore.

D'inuerno ſtan ritirate pe'l freddo, a primauera eſcono al lauoro, in tempo fiorito, con cera, facendo le ſue caſelle, ò faui, poi attendono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro aluearìo di materia viſcoſa, come di ſuco d'olmo, ſalce, &c. e queſto fanlo per fortezza della loro fabrica, e per diffeſa de loro nimici.

Non pigliano fiori deboli, paſciuto in luoco mandano

meſ-

messaggi à procacciare altri migliori pascoli.

La sera non potendo arriuare a casa loro, dormono in campagna, sotto di qualche albero, ma supine, per non bagnare le loro ale, accioche la vegnente mattina possino per tempo volar à casa, in tanto la notte sempre vna fà la sentinella.

Et apparendo l'alba, quella fa tre bombi, al cui moto, tutte tosto si risuegliano, e marchiano al loro viaggio.

L'Api rapresentano il tempo cattiuo, però non escono dall alueare loro, per mettersi in viaggio.

Le giouani, e più gagliarde, escono alla busca, e le più vecchie restano in casa ad apparecchiare la casanetta, mele, cera, e cibi.

Gionte cariche di fiori, presto son scaricate dalle vecchie.

Ne faui di sopra v'è manco mele, che in quei di sotto. Portando i fiori a casa, se regna vento vanno basse, dietro a terra, e le vuote han vna pietricina in mano, acciò'l vento non le porti via.

Fatto sera, entrano tutte in casa al suo loco, & a dormire, & al bombilare d'vna, tutte stan quiete, e seruano silentio, e la mattina l'istessa col medemo bombo le desta.

Essendo tra loro gran pace, e se vna turba, tutte l'altre se gli riuolgono contro, e la scacciano.

Lauorando loro, il Re gira d'intorno, accompagna da molt'api, osseruando ciò che fanno. Non ponno stare senza Re: e quello morto, tosto vn'altro ne coronano, i fuchi son di gran pasto, e di niuna fatica perciò l'api veraci gli perseguitano.

Quan-

Quando la primauera è humida l'api crescono, ma il mele scema. Se alle volte gli manca cibo, escono alla busca d'altre api, con cui combattono. L'ape pungendo, perde l'aculeo, si che più non melifica. S'attrista l'ape quando il suo feto non gli riesce per lo gran strepito, ò ragnatelle, ch'entrano, dandogli noia. La nebbia assai gli corrompe i fiori, e l'auidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia, l'inferme pasconsi di mele.

Il Re è grosso tanto due volte, come vn'ape. Se il suo Re non le gouerna bene: alle volte l'amazzano.

Ogni Re ha la sua caterua, & ogni caterua ha il suo Re. L'api van fuori all'ingrosso, & essendo poche, aspettano l'altre per lor scorta. è animale vendicatiuo, sino contro le siepi, quando a lor modo non si ponno caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offesa dell'ape vecchia, è peggiore di quella della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che sono Primauera, & Aut.

Il mele di Primauera, è meglio di quello dell'Autunno per la purità de fiori: Beuono le api, ma vorrebbono acqua chiara. Si compiaciono del suono, come si vede, e sente, l'api senza Re, fan il fauo, ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori, come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sà. Lauorando figliano, e fan il mele. L'ape rossa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quelle sono rustiche, iraconde, & horride d'aspetto, ma più meliflue.

Se i faui cascano, gli raccommodano. Se l'api non la-

uorano bene, e che il Re non habbia da loro colonie per mandar fuori, le ammazza. Le breui guerreggiano contro le lunghe. Se quei furi gli dan danno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Re due giorni auanti, che esca, fa dare il motto con certa voce insolita ad vn'ape, solo il maschio canta, come fa anco il gallo, quando esce, escono tutti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape hà l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro aluear io, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c. Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primauera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno, ma non già nella sferza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura, ma presto fan il lor ritorno. Non toccano mai carogna niuna. In quaranta giorni, dal nascere dell'ape, vien grossa sì, che gli dà libertà, e cibo, stansene da se. Combattono terribilmente, massime appresso il suo aluear io, si che trouasi c'hanno ammazzato vn cauallo, con i loro aculei, il proprio cibo dell'ape è il Timo appresso il lor aluear io, si vi semina faua, per fiori, & altre herbe simili.

Non vogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte prossima, guardisi il vegnente giorno dalla rabbia dell'Api, che presentano quel sozzo, e sporco odore.

Hæc omnia supradicta, Auicenna, Plinius, & Aristot. præcipue, lib. 9. de animalibus.

Da

Da mezo Marzo ſino al fine, ſi riuegghino dentro di bugli, e ſi nettino biſognando.

SITO

Per mettere l'Aluearij.

L'Api principalmente vonno eſſere accommodate in loco, ne tropoo freddo, ne troppo caldo, ma mediocre, & aprico.

Vonno eſposte al ſole, la mattina d'inuerno, che le tocca almeno ſino al mezo dì, temono più il freddo, che'l caldo, e per queſti doi eſtremi, molte volte muoiono, vogliono queſti aluearij ſiti fra tre muri acciò, che la brina, e venti gli diano manco noia.

Che non ſiano però in loco ſuffocato: ma arioſo, bello, allegro.

Non ſiano troppo alte, acciò con più facilità, cariche di fiori, vi volino.

Perche in alto, fan più fatica, da cui ſon ritardate al lauoro, col volar la sù.

Vuol eſſere luoco appartato, che poca gente vì bazzichi, ne vi ſi facci ſtrepito, nè chiaſſo.

Oue non vi ſia luochi paludoſi, aquoſi, ne luttoſi, lontani da ſtrade correnti, e publiche.

Siјno alte da terra, da tre braccia, in ſei, e non più, acciò anco ſiano men ſoggette all'animali rettili, perciò quei muri ſian ben ſtabiliti, e liſci.

Siano appreſſo di caſa per più ſicurezza de ladri: ma

non siyno appresso alla casa del Signore; perche quel continuo mormorio, forsi gli parra gran tedio.

Siano in sito doue non vi baccica buoi, porci, ne capre taluolta non gettaßero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, ò giardino ben chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina bettonica, ramerino, poleggio, origano magiorana, gigli, rose, viole, narcisi, lauanda, nardi, caoli, zucche gialle, tutt'herbe da fiori, proprio pascolo per loro. Stan bene appresso d'vn qualche fiumicello, per commodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono cosi prese da rondini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'osseruano.

E non essendo acque come hò detto, mantengauisi acqua di pozzo, che non mai manca, in vasi di legno, ò pietra.

Siano in sito lontane dalle galline fastidiose, e sporche, che molte uolontieri le mangiano.

Da letame, da stalla, e da porchi; per eßere quest'animali si politi, e mondi. Cosi tali siti saranno al proposito, per metterui le caselle di tue api.

DELLI ALVEARII,
Dell'Api, ò Bugli.

QVell'aluеario de vimini, e gradiccio intonicato con creta, ò sterco di bue, non è buono per le api, perche d'inuerno v'entra troppo freddo, e d'e-

e d'estate troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli alle volte, nettagli, &c. e per cauar il mele, senza ammazzar l'api. Altri l'vsano tondo, con sotto, e sopra il suo coperchio, e volendo veder l'api, come stanno, veggon da di sopra ò sotto, ma quei quadri mi piacciono molto. Siano sotto vn tecchio, habbino il suo buchino, che serue all'api, per porta loro, e non più longo, quanto è grossa l'ape, acciò altro animale più grosso non v'entri à dargli noia, anzi che detto buco, vuol esser fatto in torto, acciò il freddo si facilmente non v'entri.

Stan bene doi buchi, acciò se la lucertola v'entra da vn luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro se ne prenda fuga, e si salui, e quanto l'alueario sarà più oscuro, l'ape meglio lauora. anzi lei chiude con arte di dentro parte di quel buco.

Stan bene l'aluearij de grandi, e de piccini, e conciare il sciamo, così dagli l'alueario, conforme, e giusta proportione.

CIBO

Per le Api, in tempo d'inuerno.

NE' freddi tempi, che'l ghiaccio, prina, ò neui abbondano, fà, che l'pi non patischino, per fame, ripara così. Quattro boccali d'acqua tepida, con vna libra di mele, dandoglie la la mattina (alto

il sole) in vna conca, quiui dico appresso all'aluea-rio, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di segala, ò germano, come dicon a Napoli, ò di castagne, anco di frumento, & di ciò l'api ne riceueranno molto nutrimento, altri gli dan melina, ch'è lauatura di sacchi di mele, ouero fichi grassi, cotti in acqua, e questa beuono, e mangiano, ò quei fichi posti sù l'aluearij mangiano, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e posta quest'acqua in vasi gouernati, per prouisione de tempi famelici, e bisognosi, ouero latte, massime di capra, è meglio dell'altro, ò vino dolce, in modo beuendo, che non s'annegano. A questo modo si mantengono, e risparmiano il mele, e mangiaran questi cibi, che parran tante pecorine, che mangino sale.

PER ACCRESCERE VN Sciamo di poco numero.

Rompi le celle de Re nouelli, acciò che l'api nouelle vscite di fetura, non sciamano per quell'anno: perche non hauendo loro Re, gli conuerrà, per forza stare all'vbidienza del Re vecchio, in compagnia de lor madri, sino, che sciameranno insieme con l'altre, l'anno prossimo sequente.

Se vuoi comprar sciami, lascia passare il mese di Gennaio, perche allhora l'api sono fuori di pericolo: comprandogli più giouani, che si può.

E fà, che vasi siano ben pieni, più che si può d'Api, che risplendino.

Comprale in loco a te vicino, che saran auezzi all'aria, sito, cibo, e pratica.

Portale pian, piano, in piedi sù vna barella salda, fra duoi huomini, che sia freddo, e di notte, lasciandole poi riposare tutto'l giorno, con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni liquori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, acciò non fuggißero, e se fußero per fuggire, faccisi festa col cimbalo, di cui son amiche, non mancando spruzzare liquori grati.

E se vi sarà gran strepito forsi vi saranno due Re, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo, che è irsuto, fosco, & horrido, ammazzalo, poi spruzza con latte, ò vin dolce.

Il Re buono, è maggior di corpo, più lungo di gambe, e più curto di penne, di quello, che son le api; oltre che egli è più bello, e risplendente, del saluatico.

Vedendo il guardiano, api morte, è segno, che le cose non passano bene, però fagli profumi col galbano, spruzzandogli d'intorno vino cotto, ò dolce, con rose ben piste.

Se a Primauera non fußero ben sane, dagli qualche buona mangia, e gli giouarà.



N 2 MO-

MODO

Di prendere vn Sciamo, che fugge.

GEttagli adoſſo poluere, ò acqua, e con ſuoni, accõpagnale, ſino ſopra d'vn'albero, ſuona piano; perche quanto più forte ſuoni; tanto più in alto ſalgono.

Si conoſce, quando il ſciamo vuol vſcire, al gran ſtrepito, che fanno , come ſe fuſſero trombe, che ſonaſſero per marchiare l'eſſercito.

Stando l'aluea rio appreſſo di quel ramo, ficcaglielo dentro. Laſciale coſi; con ſpruzzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato , ne tocco fortume , ne odori tedioſi.

E ſe fuſſero in qualche ceſpuglio , pigliale con porui ſopra l'alueario, ſpruzzato ben, e chiuſo; poi portale al ſuo luoco.

Alle volte ſi fan di 2. ò 3. alueari vn buono, mettendo l'vno nell'altro, con dentro ſpruzzo, cibi, e buoni odori , ſino che s'auezzino inſieme , e chiuſi per tre dì, con vn ſolo Re però.

Oue ſon buoni paſcoli, l'api durano aſſai.

Sappi che al fin d'Aprile , ſciama l'Ape gentile , anco ſino a S Cio: ma più in là non ſon buoni, perche mancano i fiori buoni.

Volendo ſciamare ſe n'accorge , perche fan gran rumore.

MO-

MODO

Di vendemiar il mele da sciami.

Felici tengonsi quei Leuantini, dalla natura tanto fauoriti, essendo, che l'Api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.

Hauendo loro in ogni tempo campagne verdi, e fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre verde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, oue tante Api si meliflue si nutricano.

E tant'altri loro delitiosi siti, à ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi meliflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno, arte, discorso, fatica, e gran spesa ci vuole, volendone mele, ò api, loro vendemiano da quattro, e cinque volte l'anno; ma noi a pena vna. Loro vendemiando, non ammazzano l'api, & noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno, meritamente in certe Prouincie d'Italia, verso Roma, v'è gran pena ad ammazzare l'api, che non son troppo vecchie. Loro fan vn buco nel coperchio di sopra, e di sotto, fan fumo, con sterco di bue, e quelle van sù, oue è vn sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'aluear io, l'istesse api, e subito chiuse per vn poco, di nouo mettonsi a lauoro.

Se tu hai quattro sciami d'api; perche ne vuoi ammazzar tre? Ti dico, che non s'amazzano, ma se gli

leua parte del mele, si pigliano l'api, poi si ripongono nelle loro solite case. Ma se tù sei vn goffo, non sò che dire, ò che non la vuoi intendere, Oh, si fà così à Piacenza, & io ti dico, che si fà male a far così. Però fassi poca vendemia. Verso Sicilia, almeno due volte l'anno si vendemiano, la prima volta al calende di Giugno, la seconda a 8. d'Ottobre.

Tu dunque non le ammazzare, e vedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'vso cattiuo, introducendoui il buono. Procurisi traportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; acciochè d'ond'è vscito, non vi rientri più.

QVEL, CHE SI DEVE FAR
Di mese, in mese, intorno all'Api.

NEl mese di Gennaio prouedegli di qualche cibo, se n'hà bisogno, vedi se gli pioue, ò neuica adosso, e se per sorte vi fusse qualche bestia, che gli dasse fastidio, vento, ò strepito.

Di Febraio, faßegli qualche profumo di buon'herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'aluear io, e veder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette, poi rinchiudere bene l'aluear io, con creta buona, ò sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l'Api affannate, mangiando fiori tristi, d'olmi, e d'altro, così vienle la caccarella, ò flusso,

so, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verran cibi buoni.

D'Aprile netta le tauole, sotto i vasi parecchia vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e sian belli, & odorosi, oue vederai doi Re, lieua il più brutto, ò il manco bello.

Di Maggio sia diligente in raccorre i sciami, di giorno in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distante dall'altro, senza strepito, ne furore, acciò non ti fugghino, & essendo, come auiene, tempo piouiticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, ò d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, a mezo il mese l'api che non han sciamato, prohibisce, che più non sciamino, rompendogli le sedie, ò celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, verso il fine, sù'l Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene l'aluearij, se più aluearij fussero, grami, di più fanne vno, ma con vn sol Re, come t'hò detto.

D'Ottobre netta ben i vasi, e con creta, ò sterco di bue tura bene le fessure dell'aluearij, che ne freddo, ne venti, ne ragni, ne cose tali vi possino entrare: prouedendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non l'offendino.

Di Nouembre fà il medesimo.

Di Decembre, fa come di Gennaio, curando, che'l freddo non t'ammazza l'api, coprendole con stuore, tauole, e scoppe, e souenendole con qualche mangiare.

DEL PAVONE,

Vccello di bellissime Piume; & honoreuole nella tua villa.

ABenche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad Illustri Signori, che a plebei, ò semplici Cittadini, ne meno à contadini, tuttauia in ogni villa, piacemi vederui Pauoni, perche visto il Pauone gli passaggieri, dicono questo entimema.

Questa villa è di nobili genti, cosi con più rispetto, & forsi con manco danno, van di lungo. honora non solo il cortile, ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicesi, vi erano sino de Pauoni.

La sua carne è buona, e cotta si manterrà vn'anno, anzi che non infracida mai.

Poi chi gli vuol vendere, ò suoi Pauoncini, e le voua, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto habbi più femine, che maschi; ma se al dilette miri, tieni più maschi; perche questo porta la palma di bellezza fra tutti gli altri vcelli.

Sono, come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai, vonno sito assai, e libertà, dormono volontieri in alto, più che ponno.

Il Pauone si suol dire, ha il capo cristato, debole, e serpentino, il collo di Grù, la voce strangolata, il petto d'oro,

d'oro, l'andar da ladro, e coda di volpe, i piedi grinci, liuidi, brutti, e ſporchi; con ſua vaga coda, e ruota, s'inſuperbiſce, e quanto più è rimirato, tanto più ſi pauoneggia.

Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, eſſo perde le penne, e di vergogna ſtà naſcoſto, & non compare ſin rimeſſe le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto ſaglie, tanto più chiaro dimoſtra futura pioggia. Vn Pauone vuole da ſei Pauoneße. Il ſuo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e mondiglie, ſi che non coſta molto il vitto ſuo.

La Pauoneſſa non fà le voua a giacere, come la gallina, ma in piedi, però biſogna, che il ſuo pollaio ſia netto, baſſo, e con ſotto aßai paglia, acciò le uoua facendole, non le rompa. Il maſchio perſeguita l'vouo di couo, e ſuoi polcini, perche in tanto non può hauere la Pauona per luſſuriare, perciò t'auedi, che lei fà le voua naſcoſte, ne ceſpugli, alla campagna, acciò il Pauone non gli dia noia. E ſin che non veggono ſuoi figli ben pennati, non gli riconoſcono per lor figli, anzi gli perſeguitano (hor vedi, che natura è queſta.

La Pauoneſſa fà tre volte l'anno, la prima volta cinque voua, la ſeconda quattro, e la terza tre, o due.

Si mettono ſotto la gallina a Luna nuoua: perche naſcono più maſchi: e in tanto le Pauone fanno voua. E couando la Pauona, guardila dalla inſidiatrice volpe.

Non ſtia il Pauone ſenza qualche femina; perche coſi non ſtà mai a caſa, e partendoſi, và in pericolo di

eßer

esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco sicuro, con sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la coda. Tasta la mattina la Pauona s'hà l'ouo, e così non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte con galli, perche come geloso, non vorrebbe che le sue Pauonette haueße punto di cõmercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiungono, e poco dopò, fa l'oua, all'hora dagli mangiare qualche cosa di buono.

Il Pauone non genera inanzi tre anni, ne fà voua, e se generano, ò fan voua, non vagliono per razza.

L'voua di Pauona di meza etate; son meglio, che di giouane, ò di vecchia.

L'voua di Pauona quanto più son fresche, son meglio, per lo couo. quelle son meglio, che la Pauona fà prima, e le seconde son migliori delle 3.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, c'habbino buon'ale, aßai capaci, che faran da sei voua di Pauona.

In 28. giorni schineranno i Pauoncini, auertissi, che tal voua bisogna alle volte riuoltarle nel nido sotto la chioccia, e sentino meglio il caldo, e fargli vn segno d'inchiostro, per ogn'vouo, perche così conoscerai il volto, & il non volto.

E dà mangiare alla chioccia appresso al nido, e bere, sì che non snida mai, à fine che quanto prima figlia.

L'vccelli han più grossi i coglioai in tempo del lor coito, che da altri tempi. Hæc omnia supradicta Aristot. de animalib. lib. 6. cap. 9.

Del-

Delli Pauoncini.

VScito il Pauoncino dall'vouo, aſciugalo bene, con panni caldi, poi per quel giorno, e per lo ſequente, non gli dar punto da beccare: poi il terzo giorno dagli grano peſto, ò farro, e macerati nell'acqua, ò nel vino, ò polenta di farina, ma fredda, con porri tagliati, ma ben minuti, con cauoli minuti, grilli, ragni, moſche, ò vermi, coſi ſtaranſi graſſotti.

Dopò vn meſe, eſchino con la chioccia, ſe patono del bere, viengli la pipita, come à polli, & a galline.

Potraſſi mettere dietro ad vna chioccia gallina ſino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, con pochi polli, quando i Pauoncini fan la creſta, ſentonſi male, come i putti quando che mutano i denti, per queſto in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, ſino da tre ſettimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti grandicelli di ſei meſi, laſciagli vſcire douunque vogliono: dandogli però la ſera qualche coſa, per mantenergli belli; e veran più volontieri in caſa la ſera. Sappi, che quando ſi mutano di piuma, con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbino buona cura, caldi, e ben paſciuti, con mele, frumento, faue frante, &c. Ne giorni che canicula baglia, non ſtiano ſenz'acqua, e freſca, dico.

Non ti ſpiaccia queſto. Se il Pauone non ha aſſai paſcoli, guaſta i giardini, conſuma gli horti: rompe le

tegole

tegole de tetti: calpesta l'voua, danneggia i seminati, vero è, che fà bella vista. Ma conchiudo io che la buona gallina nostrana, sia più vtile del Pauone. Hæc Arist. loco præcitato.

DELLE GALLINE d'India.

Son così nominate queste grã buone galline; dal luoco donde furono portate quì in Italia à noi, & non è molto tempo, che dall'Indie venne la razza; i nobili l'vsarono da principio, dico lor soli, ma hoggidì, ogni villa di contado n'hà in gran numero tanto che ne fan hormai mercantia: sapendo loro hormai il vero modo di metterle, d'alleuarle, &c.

Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù cortili di villa, hauendoui vn maschio, e più femine, la femina fà voua assai, e coua bene, al buon tempo. Couarà sino a 18. voua delle sue. Meglio gouerna, & attende questa gallina a suoi polcini, ò a nostrani, delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, ch'è mãgiatiua al mondo. Sino le noci intere inghiotisse, & per essere si calda le digerisse, hò vist'io, mangia assai, e costa poco, crusca, herba, &c. pasce volontieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormendo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch'egli è animale di grand'vtile; perche ha carne bonissima; & il gallo s'ingrossa, sino al peso di quaranta libre, chi lo castrasse d'vn-

an-

anno. Il gallo atto per calcare, habbi passato l'anno, e bastarà per cinque, o sei gallinee durarà per tre anni almeno. Coua la gallina in 30. giorni.

Nati i pollini tenganſi in luoco non freddo, nel gabbione, per vn meſe. E non vadino alla foreſta, ſe non ſon ben coperti di piuma. Paſcendogli in quei primi giorni di riſo, pane trito, ricotta, hortiche ben minute, miſchiate con buona cruſca, o rotondello, & altra ſorte di herbe dell horto.

A benche coſtino vn poco nell'alleuarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa, ſeruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre, che fai doni gratiſſimi al tuo Auuocato, Procuratore, &c.

Sappi, che i maſchi vengono groſſi al doppio delle femine.

Coua ad ogni tempo lei, ma ne gran freddi vi è che fare, chi paſſa bene il parto.

Si mette le voua à luna creſcente.

Couando queſta gallina ſia in luoco ſicuro, per conto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tante, perche lei ſuol fare per le macchie, & iui coua.

Sarà bene, vedendo onde ella viene, e là ritrouarai la congerie d'voua, pigliali, porta a caſa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, iui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio: perche quanto più dimorarà sù l'voua. tanto prima vſciran i pollini.

La lor carne, certo è buona, ma quella del Pauone di gran lunga paſſa.

Ti dico, che il lor couare, è ſimile a quello del Pauone,

e le

e le loro voua si ponno mettere sotto alle nostre galline Italiane.

Le sue voua non sono molte sane; perche generano renella, & mal lazaroso, cosi tengono i giudiciosi medici.

DELLA CACCIA,

Et de' Cacciatori.

SV la porta del suo cortile in villa, quel Gentil'huomo fece dipingere ver di fuori, questo motto Rus, e ver di dentro Crux, ch'intendeua fuori esser consolatione, e recreatione; mà dentro in casa di villa v'è afflittione, e croce, cioè tormenti, e guai, in casa di ville, s'hà questa continoua croce alle spalle, che sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pane, manca il vino. Se v'è l'olio per condire la insalatta, manca l'aceto, e molte volte non v'è tanto sale, per salar vn spicchio d'aglio.

Ma v'è di peggio, che à questo non se gli può prouedere; perche sei lontano dalla Città, ò che'l fiume inonda tanto che conuien hauer gran pacienza, à chi stà in villa, e procacciasi prouisioni rurali per viuere, al meglio che si può, vscendo fuori in campagna alla busca, e prouedere à futuri bisogni, come alla pescagione, con balestre, con lacci, con reti, e cani per la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri, con schioppo, &c.

Quanto alla caccia, è cosa lecita, dico a Gentilhuomini ma il bisogno di villa la fà più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de liberi secolari, non di religiosi, ne di contadini.

I Padri nell'antica legge andauano a caccia.

Tebani attendeuano alle caccie.

Romani ancora, & che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo permettono pur che sia fatta con mezi debiti & honesti, non danneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. quest è peccato, e s'è tenuto a i danni dati; ò lasciando le cose Diuine, com'è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandalosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano, Orliens, Tredentino: sotto pena di sußpensione. Et in omnibus &c. Episcopum, saluo la necessità. A donne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch'interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è probibita a contadini, acciò che quest'eßercitio non l'impedisca dal coltiuare la villa del padrone.

Pane di saggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, non lepri, ne cose simili: i Giureconsulti Gio. Platea, & Guglielmo di Benedetto, così tengono, e scriuono.

Al Gentil'huomo solo conuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perche quiui si và armato, con deliberato animo di prendere, ferire, ammazzare, insanguinare l'arme, e mani, attioni, che rendono l'huomo in tempo di militia, atto, pronto, e

corag-

coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi, &c. Si stà in essercitio. più sano, e si prouede a bisogni di boccolica, per non stentar tanto sotto quel
C R V X.

DELLE QVAGLIE.

LA quaglia, è detta cosi di nome, come animale qualificato, alla cui presenza, cotta, molt' altri vccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in Latino **Coturnix**, quasi cotta à rosto sempre. S' annida sempre in terra, come vccello più tosto terrestre, che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però grida quando vola, come troppo caricata, e di sua natura teme molto lo Sparuiere.

Passai mari, e ritorna a noi, mutando luoco, in stagione confaceuole. Restano da noi le troppo grasse, & troppo giouani. E più grassa in tempo dell' autunno, che in altro tempo dell' anno.

E animale molto buono saporito, delicato, & vtile, per la sua fecondità: Da questo se n' accorge, che nel mese di Maggio, ammazzando vna sol Quaglia, sul nido; si perdono più di cento quaglie, eccoti il conto la quaglia la prima volta partorisce 16. voua, e le femine, che nascono da questi all' Agosto, ne fanno almeno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la seconda volta dell' anno medesimo, ne fanno da 12. In somma conchiudesi, che saran da 100. quaglie, hor mira quanto bene nasce da vna quaglia in vn solo anno.

Horsù

Horsù in tanta copia, non esser pigro, ne famelico, fa prouisione per la tua casa, mette quaglie in casa per vn'anno, e non stantare se possibile sarà parecchia la buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, canda rete, reticino, & altri stromenti venatici, poi fatte prima la mattina tue orationi, vdita la Meßa, e fatta collatione, vattene alla busca, con spasso honesto però, e non superfluo, così con la tua cantarice quaglia, con sua voce suaue tirarai a te quaglie e quagliotti, come la calamita il ferro.

Questi quagliotti saran atti per li sparuieri: ò per castrare; come t'hò detto de capponi.

Ma nel mese d'Agosto, con vn buon quagliotto, ben ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le quaglie di questo nostro paese fatta la luna d'Agosto, vansene altroue.

Qui restano le troppo graße, quelle, che couano, & i quagliotti piccini, perche la quaglia fa due volte l'anno, e la doue vanno, altre due volte, che è verso l'Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi: e sia larga, e lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati, e stoppie, sparito il sole, continouando sino da tre hore di notte, con fatica, spesso, quaglie, quagliotti, e quaglioni aßai.

E con la piombina ancora, ne migli, con sonagliera, strepiti, e bagordi, và sù quaglina, và sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal animale, sì bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agosto sino al S. Martino, che non pioua, ne sian venti, con valenti cani ad hora di nona, ò di vespero; hora in

vn sito, hor nell'altro, oue si fa gratissima presaglia. Auenga che molte volte si vadi a casa senza quaglie, senza sparuieri, morto di fame, di sete, stracco, lasso, sudato, sporco, stracciato. con caualli quasi mezo morti.

Ma questi Pauoni vengono scemate, e mitigate, ne si lassi cacciatori in rimirar quello si bello sparuieri, valente molte volte nel volare: gagliardo nel prendere, pratico nel racconciare, piaceuole nel ritirare, e sempre quieto nel beccare, e nell'incapellare.

Appresso di questo hauendo vn bel cane, vbidiente, di buon'vsma, continouo alla traccia, fidato, che mai non pauenta l'vccello, del Padrone.

Poi vn bel cauallo, di buon paßo, bel saltatore da fossi, sicuro nell'acque, non ombroso, ne restiuo: gagliardo al correre: vbidiente in fermarsi, quando smonta per ripigliar l'vccello, insieme con la presaglia: stando poi saldo, nel rimontar in sella.

Si che hauendo queste tre cose si ristora, e tiensi padrone della campagna, d'ogni seluaggia fiera, massime di quaglie, di quagliotti; Et al certo n'empirai le gabbie, per far girar lo spiedo, tutto l'anno, le quaglie, e Tortore col miglio s'ingrassano, mutandogli spesso l'acqua netta.



DEL-

DELLI CANI;

Buoni da Caccia.

STando in villa, è bene che il Signore habbi anco cani da Lepre, per godere, e lo ſpaſſo, e qualche Lepre.

Queſto cane in Greco diceſi Cion, perche toſto accenna al padrone, vedendo qualche nouità.

Et è cito, cioè pronto, e preſto in correre, & in mangiare, a prendere i ladri in campagna, come vſa il Bargello in Toſcana.

Il cane con ſuperbia s'inſuperbiſce, e con l'humiltà vien ageuoliſſimo.

Naſce queſt'animale cieco, e quanto più graſſa è la ſua madre, tanto più tarda in vedergli, auanti 7. giorni niuno vede, ma dopò 21. tutti veggono, porta la cagna nel ventre 60. giorni.

Il cane che prima naſce, è più codardo; perciò ſi dice: vltimo cane, e primo porco.

Il cane da lepre, viene meno del maſtino, perche fà più fatica.

I migliori colori de cani da caccia, ſon queſti.

Bianchi, neri, melati, e grigi. è vero che di ogni pelame ſi può ritrouar buon cane da caccia; ma pe'l più queſti quattro ſono migliori. Vero è, che vn buono cane da caccia debb'hauere queſte qualità, & ſegni particolari.

Teſta mediocre, lunga più toſto, che camuſſa. nari

grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & vn poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grossa appresso le reni, il resto sottile, sino al fine, pelo sotto la pancia ruuido, gamba grossa commodamente: zampa del piede secca, a foggia di quella della volpe, l'vnghie grosse; la parte di dietro alta, come quella dinanzi. Il maschio sia curuo, e curto, ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odorare, tali rene, prestezza, coda tale buona forza, nelle reni, pelo sotto la pancia, significa atto a fatica, non temendo, ne caldo, ne freddo, quella gamba, piede, & vnghia, agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi vn mascio, & vna femina di simili, ò quasi simili qualità, e fanne razza, falli impregnare verso il fine di Gennaio, ò di Maggio, la cagna ben pregna non la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini, in perfetta stagione, attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di vacca, pecora, ò capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre, non li separare dalla madre sino a due mesi, poi tienli da loro nella stalla sino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici, fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran corridori da Cerui, non a quelli da lupi; acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fan conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

Il luoco de cani sia verso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito; che non produca vermi, cimici, ragnatelli, ne cose simili: con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere: ilche gli da gran danno.
Il cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ama i cani, con fargli carezze di mangiare, e gli tenga scoppati, e lauati bisognando, ò menandoli a spaßo, in luochi di verdura, fra animali vecchi, pecore &c. acciò imparino à conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano di pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta con saluia, ramerino, ruta; &c. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità, i cagnateri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, maßime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatere ammaestra suoi nouelli cani alla caccia, facendogli vdire il suono de corni, trombe, che imparino à nuotare, e s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua; farà correre i cagnetti nouelli per spesso, come ne pratici, dico quando han più d'vn'anno; perche sin à 18. mesi non bisogna dargli strette correrie,

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro à lepre.

Se lo vuoi da Ceruo, fallo correre la prima volta dietro ad vn Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra dietro à quello, perche quell'animale à chi la prima volta corre dietro; à quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se vuoi ben ammaestrare i cani giouani,

ni, e farli ben correre, fagli correre con cani vecchi, che presto si faranno pratici. Perche, A bene maiori, &c.

CACCIA DE L'EPRI.

Eleuatione de spiriti;

E scacciamento dell' otio dannoso.

QVesta caccia da Lepri è vn'arte, che veramente mille spassi ella ci apporta, restora l'animo lasso, alle volte, ò per studij di lettere, ò per giuochi d'arme, ò per disperate liti di Città, ò per altre malenconie.

Oltre che non si và in pericolo di vita, come nella caccia del Ceruo, Lupo, e della mala bestia del Cinghiale.

Ma quiui cacciasi scherzando, ridendo, e festeggiando si perseguita questo animalino si mirabile in natura; osseruando il suo si veloce corso, le stratageme & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per consequente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appresso poi godere in tauola, con molt'allegrezza, gusto, e poca spesa: con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prenderne vn'altra, ò più, se verrà fatta.

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debole,

le, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo, lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far preda.

Ecco che trastullo, per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino a qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e complessi, che con lor ferocità, combatterebbono, sino con Cerui, Orsi, Leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore, gridi, schiamazzi, e sbraiamenti, con cani a mano, van osseruando se Sausi scuoprono qualche lepre, stando ogn'vno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso su la campagna, oue i bramosi cani vengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre cani: Oh che gratissima vista. Quì si conosce l'accorta lepre, & anco i valenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente à casa a godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più inganneuoli de maschi, perche ogni quattro salti volteggiano: ilche par malageuole a cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spa-

tiosa campagna, oue per più cani da ogni parte non può fuggire. Cosi l'astuto cacciatore, a molti altri inganni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, ò misto.

Viue quest'animale da 7. anni, e doue son accompagnati insieme in vn paese: non permettono, ch' altre lepri straniere quiui d'intorno, vi si trattenghino. Fatta la preda da cani, dagliene vn pezzo di quel lepre, acciò meglio lauorino. I lepri paßato l'anno, è duro cibo, ma quel d'vn'anno, è ottimo. Ne vecchi però vi sono de parti buone da mangiare, che sono queste, lombi, spalle, e coscie. Il maschio è meglio della femina, è meglio quel de monti, che de piani.

Si conoscono i maschi dalle femine, perche la femina ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, & il pelo sù la schiena griso, che tira al nero, la femina da veltri cacciata, non si sà partire d'intorno al suo albergo; ma il maschio si scosta dieci miglia, e più. Per conoscere doue il lepre habita, oßerua i suoi vestigij, ò nel fango, ò nella polue.

VCCELLARE CON LA Ciuetta.

PRendesi per certo vn gran diletto nell'vccellare con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia fanciullesco trattenimento, tuttauia, sino Signori, e Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua

Noctua è detto quest'animale in Latino; perche và se non di notte. è ridicoloso da vedere, hà la barba da zani; perciò dicesegli Barbazani. Ha lunghe le artiglie, come vccello da rapina, viue di carne d'ogni sorte, topi, lucertole, rane, &c.

In somma, è vccello tutto ridicolo, massime nell'vccellare, posto sopra d'vn legno, alto da due braccia, iui nel bosco piãtato, la mattina sino ad hora di terza, oue concorrono infiniti vccelli à vederlo, con lor canti allegri garriulando, e lo rimirano, come cosa di nuouo al mondo apparsa, per esser animale che mai si vede, perche và se non di notte, e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fà delle sue rimirando tant'animali, con certe smorfie, & atti ridicoli, hora alzando il capo, hora abbassandolo, hora riuolgendosi da vna parte, hor dall'altra.

Cosi tant'animali quiui d'intorno stanno à vedere, oue son tesi lacci, vischio, e pania, in cui restano presi, e quanto più fan forza per la fuga, tanto più s'inlacciano, e s'impaniano.

Cosi l'accorto vccellatore gli prende, e restano vccellati à lor danno, con spasso, & vtile del padrone, & della ciuetta ancora, che si pasce di quei vccelli, che l'vccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre, & Ottobre con essa si pigliano de Tordi. Tiensi quest'animale con pochissima spesa, e fassi questa caccia senza strepito, ne pericolo, ne danno.

CAC-

CACCIA DEL PORCO Cinghiale.

LA caccia di queſto Cinghiale è molto faticoſa, difficile, e pericoloſa; poiche queſta beſtia è ſi fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro aßalti, e brauure: Anzi che di lontano vedendoli, intrepido ſi ferma, e di proprio volere, azzuffagli, per combattere con eßo loro, & aßaltandogli, con empito, gettaſi di sbalzo nella frotta de cani, & con ſue lunghe, & acute zanne, pe'l mezo, gli ſquarcia, ſmembra, e sbrana.

Là onde, l'aueduto cacciatore, che cariſſimi tiene i ſuoi cani, per altre più piaceuoli, e ſicure caccie, non vole, che s'affrontino con tal ſaluaticina, diſperata beſtia: ma più toſto ſeueri di qualche folta de maſtini, ò procura ammazzarlo con acutiſſime arme, di ſpiedi, ſpade, e ſchioppi.

Dico che è tanto intrepido, che vien addimandato da Latini verro, perche ha gran forze.

E queſto indomito animale; perche etiando, che venghi caſtrato, non perciò ſi placa, anzi più feroce diuiene, dice Ariſtot. ilche non è coſi dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, ò zanne, come doi gran ſpadoni da due mani, per cui tanto ardiſce, e ſi promette in quel beſtial furore, per ardore di vendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti ſpiedi. E ſe quei lunghi denti gli vengono

ſpun-

spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scaglio.

Ha questa bestia vn'oso durissimo alla destra, che sempre l'oppone a cacciatori, seruendosi di quello, per suo impenetrabile scudo: & quanto più egli vien percosso, tanto più diuiene animoso, iracondo, furibondo, & intrepido.

A vestigij di piedi, alle punte dell'vnghie, & all'escrementi; il cacciatore conoscerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi, punta della traccia tonda: il talone largo: il segno della traccia profondo, e largo, gli escrementi grossi, & lunghi, che dimostran la sua grandezza.

Il Cinghiale non hà stanza permanente: per tutto è forastiero, stassene in continouo corso: habita volontieri doue sono nocciuole, più presto che ghiande. Quanto alla sua presa più presto si ricerca giuditio, e forza d'huomini, che de cani; essendo il Cinghiale vero ammazzatore de cani. Son però buoni anco i cani, insieme con huomini, dandogli la stretta, in quel primo arriuo con tanta furia, che s'imbalordisse la furiosa bestia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E se a caso in questo primo assalto non s'ammazzasse, ma fuggisse, tosto lascia qualche cane di sopra lasso non de giouani, ma de migliori vecchi più sagaci, & accorti, per soccorso de primi, si che il Cinghiale stordito, & stracco, facilmente restarà preso, & morto. Ma auertisci che egli si fermarà, cosi lasso, aspettando l'abbaiare de cani, allhora più cheto, che fià possibile, conuiene seguitarlo, andandogli all incontro, circondandolo, con spiedi, e spade in man di

huo-

huomini più arditi, e robusti, che l'infilzaranno, ò in bocca, ò nel collo sotto la gola, ò nelle coste dinanzi, verso il cuore, e fugga poi se può. In tanto ogn'vno si guarda, si da cauallo, come da piedi.

La sua carne è pasto non men buono del Ceruo. Perciò i Romani i laudati loro conuiti honorauano con carne del Porco saluatico, e senz'essa non si conuitaua solennemente. Hoggi parimente nostri Prencipi molto l'aprezzano, e principalmente la sua testa, come viuanda delicatissima. è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono sangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, massime di quello, ch'è stato preso, e morto alla caccia.

DELL'VCCELLARE co'l Falcone.

FRà nobilissimi vccelli da rapina, il Falcone, meritissimamente ne vien connumerato. E così detto à falce, hauendo l'artigli suoi da natura fatti, a sembianza di falce, è vccello d'assai spesa, e spasso de Prencipi, Re, & Imperatori, c'hanno le loro caccie reseruate: oue si conosce questo stupendo animale più tosto celeste, che terrestre; perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine. Oh che soprana grandezza, nel gran suo volo (quasi inuisibile) e giro: mentre che in alto saglie, di mano in mano, tant'alto ascende, che trappassa le nuuole, appressasi al cielo lunare, parendo, che voglia toccar le stelle; tanto

tanto dico, che non solo si può più figurare; ma più punto non si scorge.

E questo fà egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmente, à piombino: con maggior empito, venga à ferire l'Oca, Anitra, Coniglio, Lepre, Agnello, &c. Con maggior colpo, battendolo col duro petto, ch'egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga.

E tanto presto fà, ch'à pena da riguardanti cacciatori che l'osseruano, è visto.

Talmente è auido nell'ammazzare la preda, che in quella scesa, se non cogliesse la fiera bramata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita; non mai toccando ne terra, ne acqua, ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.

Ne maggior freddi d'inuerno, se l'acque son ghiacciate, oue ritiransi i volatili, à cui dà d'occhio il Falcone, e quiui fà la sua nobilissima preda, la mattina, per tempo, per conto di ribauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri vccelli, perche come più disciplinabile, tosto fà il ritorno.

Basta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone, dopò dagli ben mangiare, ò pollo, ò gallina assai, e buono.

E bene hauerne più d'vno, per fargli garreggiare fra loro, oue vedesi il codardo, e quel che preuale.

Questo sempre fà preda, non de minimi, ma de polputi, e grossi.

Vn bel Falcone, eccolo: testa rotonda; sommità del

capo,

capo, piana, becco, curto, e groſſo, piedi liuidi, & grandi, narici grande, & aperte: ſopracigli alti, & groſſi, occhi grandi, collo lungo, ſpalle ampie, pancia alta, penne di ali ſottili, coſcie lunghe, gambe curte, e groſſe, artiglie nere, acute, e taglienti, ſia ne piccino, ne troppo groſſo: in queſto modo haurai vn bel Falcone.

Volendolo domeſticare, habbi vn buon Falconieri, pratico; perche l'arte molto giouarà alla natura del Falcone, dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo ſopra di pietra piramide, in cui ſi diletta.

E da piccino nutriſcilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua tenendolo più volte in pugno per auezzarlo, tienlo poi in oſcuro loco, fallo lauare, poi aſciugalo bene al fuoco, ò ſole, ò con panni, poi tienlo la ſera vn pezzo in pugno.

Auuezzalo alla caccia prima di vccelli piccioli, poi mezani, poi groſſi, con l'iſteſsi fagli paſto, acciò da quello allettato, più volontieri vn'altra volta ſi getti alla preda, e fatto groſſo, lungo il fiume, vedrai che ſaglirà, e toſto ſcenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei groſsi volatili, quando egli non vuol cacciare, non lo sforzare, ma uolendo egli uſcire dal pugno, fagli carezze, e laſcialo gire, douunque gli pare: perche coſi di te inamorato, e del lagro c'haurai in mano, toſto à te ſe ne uerrà. E non uuol eſſere troppo graſſo, ne troppo magro, ma di mediocre carniſone.

Si cura, nelle ſue infermità, come lo ſparuiere; eſſendo tutti uccelli da rapina.

MO-

MODO DI BEN ARARE, e coltiuar la tua villa.

Diuersi paesi lauorano i lor terreni diuersamente, Sicilia granaio d'Italia, Puglia, Terra da lauoro nel Regno di Napoli non seminano, se non frumento, e germano, cioè segala. Compartono i loro terreni in tre parti, come facciamo noi i nostri boschi in tre tagli, così ogni anno ne seminano se non una terza parte, e l'altra si riposa di mano in mano fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e altri rompono auanti l'inuerno, così cauano tanto grano, che non san doue riporlo.

Vero è, che miglio, panico, e rape ne seminano per mangiar de lor buoi, così ogni terzo di quel terreno si riposa gli anni, e ripiglia forze.

Ma noi quì in Lombardia, ogni anno si semina questo pouero campo, sino con doi nouelli, come fagiuoli, e poi frumento, ò miglio, poi frumento, e l'anno, che uiene il medesimo. Si che talmente si fiacca quel terreno che non frutta.

Oltre poi che è mal arato, di là gli danno sino da 6. e 7. solchi, e più. Arano assai, e seminano poco. Tu ari poco, e semini assai, come anco quando tu ristoppij, gli dai un sol solco, e uià, stai fresco. Bisogna arare aßai, cioè solchi assai in poco terreno ben lauorato, che ti produrrà assai.

Là tutti i Contadini, mangiano pane di frumento, & i

nostri,

nostri, se non pan da cane di saggina, peste da terreni, e veccia il simile. Si che è impossibile che vn cauallo, che si dà ogni dì à nolo, tu possi esser ben seruito, perche è fiacco, stracco, & abbandonato, però con uiene lasciarlo riposare, cosi auiene al terreno seminato ogni anno, e due volte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e souernan più che ponno, e van seguitando, cosi rompono sottile, e profondo, con buoi c'han aßai merda in corpo. Si che in loro si verifica quel prouerbio, si nobile, e notando.

Ch'il suo campo ara inanzi la vernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno ben culto, e seminato, ti fà doppio frutto.

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono à Primauera, e produtte quelle zizanie, prima che quei semi sian maturi, subito l'arano sotto, e marciscono, quelle radici stan di sopra al sole, seccano, cosi il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, e per trauerso, dico le pianure, ma le colline sempre à trauerso, e non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare, ma piouendo sì.

Perche il terreno si arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, ne manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'inuerno, e cosi il ter-

terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

Arar assai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici. gramegne, sterpi, il sole cuoce dall'vna parte, il freddo dall'altra, e le guattare, ò zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l'altro, come tu nel letto.

E quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

E così il Sole, l'acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più equale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la grassa con la magra, il letame, con la terra; e meglio s'incorpora il seme con il terreno ben arato; non ti fermare arando, dico à mezo solco, se non per necessità tua, ò de buoi, e da capo delle cauedagne, và inanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tieni leggieri, quanto puoi, e non andar à fondo, perche cauarai terreno da pallottole.

CHE COSA IMPORTI il terreno ben arato, e coltiuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza, ma quell'herbami cauati dall'herpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben culto, e netto, fruttarà il doppio.

Et se non frutta la terra, non mi star à dire, oh il ter-

reno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più: & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'inuecchia, ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo, se l'intemperie non impedisce, ò la tua dapocagine, e trista aratura. (natura)

Al terreno più leggieri se gli dà il letame quando vuoi seminare, coprendolo sotto subito, ben minuto, e compartito, prima, che'l vento l'asciuga.

Sappi che il solco troppo lungo, stracca molto i buoi: & il troppo curto similmente: però sia mediocre il campo s'è possibile, sia vn quadro di 60. pertiche e non più, più tosto manco.

Si suol dire, solco dritto, marazzo al culo per tagliar spini, ch'impediscono, se sempre andarai da capo à fermarsi, e non à mezo solco, il solco sarà più diritto, i buoi piscieranno, e posaranno, e così loro con quella speranza di pisciare da capo, e posare, nel solco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teste, & habbino le coperte per le mosche & habbino la coda sciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna stropicciata su la schiena, che molto gli gioua, spiccandogli la pelle su la testa, e collo, e croppa.

MODO D'INGRASSARE la Villa, & qual sia miglior Letame.

FRà tutti i letami, il primo è lo sterco di tutti gli vccelli, saluo l'Oca, e l'vccelli aquatici, il Colombino

no è prestantissimo fra tutti, per sua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramegna infetta, doue è però dagli il fuoco, poi il tuo lettame. Dopò il colombino seguita l'humano, che netta i terreni da ogni trist' herba, Dopò l'asinino, salsa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino, poi il bouino, e buffalino, ma il porcino fra tutti è peggio.

Dicono alcuni, che lo sterco di bue fresco è meglio del vecchio: si come è l'vouo subito cacato di fresco dalla gallina, è ottimo, ma altri dicono all'opposito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoue il lettame, che marcirà presto, e bene. La pilla del letame vorrebbe in parte bassa, da niun'hora, oue non batte sole, perche l'asciuga troppo. Il lettame di vn'anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che'l Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini: letamalo dopò: seminandoui sopra il seminato, trito letame di pecora, ò di capra, e questo leggiermente, auisandoti, ò poueraccio, che è meglio letamare ogn'anno la tua coltura, che in vna sol volta darglie ne si all'ingrosso: dunque letama spesso, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame à letor, perche rallegra i campi, & e leua.

Vsa fare due pille di letame, appartando il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mescuglio di vecchio e nuouo insieme.

Cosi saprai doperarlo, come, quando, e doue.

E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero con lupini, quali fioriti arali sotto, ò rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, ò con acque torbide, ò con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, ò capre, oue di giorno, in giorno vi si sopragiungono paglie, foglie, strami, &c.

E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingrassa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimẽte) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar verso i fossi.

S'ingrassa la villa, con ararla più volte di estate, e d'inuerno, e sotterando di fresco il fagiuolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopre con ceneri, s'ingrassa, ò abbrusciando stoppie, ò arando ben sotto ne terreni c'han buon fondo, ò con calcina, che abbruscia quei cattiui herbami, ò con poluere delle publiche strade. S'ingrassano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingrassa la villa in molt'altre maniere, ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della poßessione, cosi ben letamati, & arati, vengasi al seminare.



TEM-

TEMPO, E MODO PER ben ſeminare la villa.

Dice il Sauio, che omnia tempus habent, e quel Poeta diſſe: Est modus in rebus.

E tempo di ſeminare il frumento, e farro, quando van ſotto, e ſpariſcono quelle ſtelle dette le virgilie, che ſono da 7. ſtelle, quali ſi naſcondono à 23. di Settembre, ſino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

Onde à queſto computo ſaranno 46. giorni buoni per ſeminare. Coſi inſegna Virgilio, dicendo:

Ma ſe vuoi ſeminar frumento, ò farro,
Cercando ſolo de le ſpiche il frutto.
Dei laſciar che le Virgilie ſian naſcoſte.

Ma i vecchi m'han inſegnato à me queſto, che all'hora è tempo ſicuro di cominciar à ſeminare, quando le foglie incominciano à cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia à luna creſcente, perche il ſeme riceue più beneficio, & àumento.

Meglio è eſſere tempeſtiuo, che tardiuo, perche l'affrettata ſeminatura ſpeſſo inganna: ma la tardiua ſempre.

Non è bene, che'l ſeminato creſca di ſouerchio, inanzi l'inuerno: nè è bene tardar tanto, che non poſſino prendere forza, prima, che gli ſopràuenga il freddo; perciò eleggaſi vna via di mezo, e che ad ogni modo ſia finito à mezo Nouembre, e più toſto, per-

tra noi à mello ottobre

che l'inuernata dà danno à tenere radici del frumeto.

Et io dico, che meglio sarà che sia finito il seminato, per tutto Ottobre.

Non senza causa si dice, Ottobre seminatore.

In luochi freddi, ombrosi, e verso il nuuolo, seminasi auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben stagionata, a fine che opportunamente sue radici pigliano vigore, e che la gelata brina non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer prattica de suoi campi, qual sia grasso, magro, freddo, caldo, secco, morticcio, ombroso, mal sano, da formento, da legumi, &c. se non la villa non fruttarà bene. E non sapendo questo, faccisilo insegnare ad altri contadini suoi vicini, pratici di tal sito.

I luochi freddi, & humidi, si seminan prima, de' caldi.

E si come volendo piantar alberi, frutti, e viti, si piglia di quelli del proprio paese, così semina grano del proprio paese. E semina asciutto, più tosto, che bagnato.

Sia seme bello, sano, e lustro, d'vn'anno, e non più.

Nato in terreno grasso, e contrario al campo, doue sarà seminato, perche il seme nato in cattiuo luoco, verrà in buon terreno, & il seme nato in buon luoco uerrà nel cattiuo.

E se nell'animali ogn'vno procura hauergli di buona razza, quanto maggiormente si deue hauer perfetto grano per semenza? Auisandoti, che tu non deui far quella mescolanza di tanti diuersi grani, come di piano, e di montagna, ò d'altro paese lontano dalla tua villa, perche poi ò che non nascono egualmente,

mente, ò che l'vno matura prima dell'altro, &c.

Al buono, grasso, e ben stagionato terreno, bastano 4. stopelli per pertica, de seminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri sei, e qualche cosa di più.

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tanti solchi, si perde molto terreno: però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la presetta, manco di sette solchi, così vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi, ma far l'esperienza in vn poco, sarebbe di gran contento, e forsi vtile.

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimente sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,
Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e siano ben fatti, e sboccati bene tutti i solchi, ma più la bocca dello scolatore. Sia sempre nel più basso sito del campo, e scorra via l'acqua a fossi, ò fiumi.

Auertisci non seminare mai la terra varola, cioè mezo asciutta, e mezo bagnata, così essendo ben stagionata, nasce in sette giorni, ma seminato fuori di stagione alle volte starà sino à 40. giorni.

Se il terreno culto fusse secco, e poluere: semina, e non dubitare, perche iui si conserua il grano, come in granaro, così dopò'l secco vien l'humido, seminando tien salda la mano, e non piscià, & il passo sempre ad vn modo, non esser auaro, ne prodigo. Semina dunque equalmente, acciò non nasca à monton ne l'vno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il solco, non troppo profundo,

ma più tosto di galla, che il grano non resti però à modo niuno scoperto, perche diuerrebbe tosto esca di animali, & insieme si perderebbe la fatica. perciò piacemi più presto seminare vn poco più al fondo, che così à galla, perche così quel grano è più sicuro, da gli animali, ha più humore, e piouendo, non si scopre si facilmente la semenza. A benche vn poco più tardi al nascere questo non importa; perche mette anco le radici più in fondo, così ben radicato, teme molto meno i freddi, neui, e ghiacci.

Con zappe, le donne spianino le creste de prosoli.

Il seminato di colline, ò spiaggie, sia arato sotto, sotto pe'l pericolo delle gagliarde pioggie, che non solo il seme, ma alle volte sino il terreno, e coltura menano giù à torrente.

Quei sassi in collina, metteli nella valle del campo, per cui colaran l'acque, e piantaui per dentro salci, così il campo sarà netto, piano, e più fruttifero.

Se per tempo seminerai: le radici faran più figliuoli; ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare.

Auertisci di esser presente à misurare la semenza, & à seminarla, e se nel sacco n'auanza, tosto fattela portare in casa, e non la fidare nelle mani del Villano, pouero, e ladro.

Quando pioue più forte, è tempo di vscire in campagna à vedere, se campi colano, ò negano: e vedi tu, tutte queste facende. Perche la presenza del Signore è aumento del lauoro.

Vn'altro disse con la presenza del Signore, tutte le cose accrescono in villa, ma altrimenti si ritroueranno ingannati.

Vn'al-

Vn'altro mi disse, che fù vn certo Magone Cartaginese, quando compri vna villa, vende la casa alla Città, per startene fuori di continouo, vedendo bene, di, e notte il fatto tuo, cioè coltiuare, seminare, scaluare, potare, letamare, mietere, battere, scuotere le noci, nettarle, seccarle, vendemiare, far i vini, corre i frutti, galline, oche, polli, capponi, &c. se nò rimarrai con le mani piene di mosche.

E finalmente sarai ottimo agricoltore, hauendo ciò, che io t'hò detto, e fra tutte queste tre parti in te, arar bene la villa: lettamarla, e seminare per buon tempo, sperando in Dio, che gli dia l'incremento, e che si semini sempre, e pianti, per luna nuoua, & crescente; perche più crescono le spiche, e grana.

IL FITTAVOLO E VNA mala bestia, de tristi parlo.

MEglio sarà à quel pouero Gentil'huomo star fuori in villa, iui à goderla con il suo Maßaro, ò mezauolo, huomo da bene (ch'è difficile ritrouarlo) che metterla in mani di fittauolo, maßime hauendo sue terre appreßo alla tua villa.

Perciò colui cantò così queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,
N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fit-

Fittauolo, quasi figulus, à fingendo, quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, ò creta, ma è cauallo finto, non è verace, anzi mendace, ti promette il tuo finto fittauolo cose assai, e poco, ò nulla ti mantiene.

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, che vuol dirti, ch'egli ci vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, suenarla spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.

O se non ti piace questa ethimologia, piglia quest'altra Fittauolo vuol dire conduttore, cioè che tutto'l giorno ti conuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, ò Notari, acciò il fittauolo ti paghi, ò non ti metta in vltimo esterminio la tua pouera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'affamato lupo, cauandogli la grassa, la legna, il cuore si che in vltimo non haurai ne danari, ne fitto, ne ricompensa, ma la villa vilissima, e tu pouero, perduto, e fallito, però in Greco villa dicesi anco agricia, cioè agra cosa, anzi velenosa, è il mal fittauolo.

Vn tale non si deue dir fittauolo nò, ma fataie, morte, cicuta Poculum fatale si chiama vn tristo fittauolo.

Non è fattore, ma fatum, ombra, malinconia, sepoltura fetente: procurando giorno, e notte sassinare la villa, non letamandola, taglia le siepi viue, e non fà fossi, pota le viti, lasciagli tutto'l vecchio, e mai le zappa, lascia cadere sino la stalla, e casamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde resti pouero con pouerissi. villa, locator, perche gli dai luoco, cioè l'vso, ma lui lo conuerte in abuso, è semplice vsufruttuario, ma possiede, come padrone diretto.

Si che per voler fuggire tanti danni, fuggi il fittauolo come huomo appestato, e tu godi la tua villa, con sue tante belle commodità, accrescendola sempre, di bene in meglio, bonificandola, che così Dio te la benedica.

CVRA DEL GRANO, SEminato, e nato, sino alla Messe.

NOn basta che la donna habbi figliato: ma anco conuienle curare la prole; sino fatta grande; Così non basta l'hauer seminata la villa: ma dopò conuiene hauer cura del seminato in herba, smorbando la zizania, ch'è nel grano, come furbi fra buoni così szerbato, e netto, meglio figlia, fà miglior grani, e più pesanti. Terra netta si consola, e dà maggior forza al suo seme, si apre, rispira, miglior radici, e capuglio, e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemente, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che'l frumento non si netta, sino che non hà 4. foglie; perche allhora ha le radici assai gagliardette. L'Orzo n'habbi 5. ma ne l'vno, ne l'altro habbi la canna, cosa pericolosa di rõpersi, sia sereno, asciutto, e non vento, ch'offenderebbe le scoperte radici.

E chi serba, sia diligente senza fretta, perche chi fà bene, fà presto, ancor che sia poco. E questo starà bene sia fatto in tempo di Primauera. E non potendo leuare tutte quell'herbe, lieuansi almeno quelle più grandi, che troppo signoreggian col lor cespuglio. Alcuni erpican i lor grani al trauerso, ne terreni pe-

rò

rò forti, e se qualche cespuglio s'offende, ò sbarra, à cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, fallo pascere à porci, ò a manzolami; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, ò si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna, ma meglio è pascolar e perche questo non genera certi vermicelli, ne altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, sino à due volte si ponno pascere.

Non v'entrino bestie grosse, che col piede ferrato, ò nò, oltre che cacano troppo grosso, col cui molto danneggiano, e calpestano.

Non v'entrin oche, ne domestiche, ne saluatiche, guardalo dalle passare quando sarà germinato, l'orzo hà molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto putrefà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

TEMPO DI MIETERE le Biade.

L'Esser copioso raccolto, dopò'l seminato, e dopò la pota, come future, e contingenti cose: sallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come osseruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi: & altri simili triti lor prouerbij, e discorsi rurali, là per le lor calde stalle, ò sotto l'olmo in campagna.

Quando accostando il tempo della sì bramata messe, accon-

acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e cataste.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatioso, e ventoso, acciò si possa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lontana dall'horto pozzo, e dal giardino, perche quella poluere gli dà molta noia.

Che si vegga stando il Padrone su'l suo vscio per ladri.

Sia ritonda, & alta in mezo, acciò tosto piouuto ella asciughi.

Alla montagna falla sopra d'vn bel gran sasso, se ti piace, e puoi.

Poi essend'il grano non arso, ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica sarà bene non lasciarlo abbrusciar più ne campi, perche si perde molto grano, essendo men maturo, si matura anco nella spica il grano è miglior, e più dura.

Comincisi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di luna vecchia.

Mietasi pel fresco, ma non si lega, legasi poi la sera, stiano i manipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di pioggia.

Secchi, condurrai à casa à tetto, dico: cosi insieme, meglio si matura il grano: e che l'oche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.

Se il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, ò mangialo presto, perche sempre puzza, quanto più la paglia sarà trita, e ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'inuerno, cosi s'vsa à Napoli.

Battuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo su

buoni, sani, & ariosi granari, freschi; con fenestre verso tramontana, stia ben steso il grano, e non in montoni, ma sottile, e riuoltato almeno 2. volte la settimana, anco tre in quei principij, la fenestra a mezo di mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il grano trasparente, sarà meglio del bianco. Il raccolto in luochi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e meglio di quello, che l'hà hauuto, quello che nasce in terre secche, è meglio di quello di terre humide. Questo l'hò detto, acciò che quelli, che colgon assai grani, in valli, piani, e monti, sappino qual'hanno da conseruar per loro.

DELLE FAVE.

LE Faue sono diuerse, vorrebbono però tutte esser seminate in graßo terreno, alcune son grosse, altre piccine, chi bianche, chi more, cuoconsi più tosto le bianche che le nere. Le piccine son saporite, e più fertili. Quella che nasce in terreno graßo cuoce, ma in magro nò. Meglio vengono in siti basși, che in coste, ò monti, vero è, che fià dibisogno tali basși essere in parte sana, e non affuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.

Di Ottobre, e di Nouembre si seminano, e di Febraro, e in terreni morbidi, anco di Marzo. seminansi rare, maßime in terra graßa: perche germogliano assai,

ſai, zappanſi, alte tre dita.

Niuna pianta in fiore vorrebbe acque, ſe non la faua: ma dopò vorrebbono tempo aſciutto. Molti le piantano, è ſtan meglio, zappanſi meglio: figliano più, e fruttano molto più, e gli và la metade manco ſemenza, ſi ſemina in arrompone, Sù le ſtoppie, con vn ſol ſolco. Ma io crederei, che la Marzola veniſſe meglio, quando ſopra d'inuerno fuſſe ſtato arato il terreno.

Le faue groſse, ſon più belle, ma non ſon coſi fertili: La faua ingraſſa il terreno, in tempo di abondanza, quando è ſi bella, & alta, l'arano ſotto terra, à modo di lupini.

Non ſi tocchi, dico quando ha fiori, ne qual ſi uoglia altra coſa fiorita. Non è troppo buon paſto, per ſtomaco, gentile, è paſto da villa.

La franta ſenza guſcia, arroſtita, paſſa via, ma con olio aſsai, ſpetie, menta, & oregano, e queſto è la ſua medicina.

Le miglior faue, ſono le barbentane, groſſe, e bianche, fà groſſo l'intelletto, e ſino le galline, mangiandone, ſterleggiano.

Le faue nere, ſon più cattiue di tutte, però tali biſogna macinarle per farne pane.

E volendo conſeruare faue ſenza gorgoglioni, laſciale in molle vn giorno, in acqua ben ſalſa, ò ben calda pelenta per mez' hora in circa, e vedrai l'eſperienza.

Sappi, che la faua marzuola non è buona per ſeminare auanti l'inuerno, perche teme il freddo e morrà; però cerca faua inuernenga, per ſeminarla auan-

ti

ti l'inuerno. perche questa, come auezza al freddo, non teme.

DE FAGIVOLI.

Et loro diuersità: e qualità de terreni, pertinenti à quelli.

V*Edesi gran varietà de fagiuoli, come gialli, rossi, dipinti, &c. I bianchi seminansi alla campagna di villa; gli altri nell'horti.*

Vonno grasso terreno, e ben culto, tagliato, e ritagliato, & interzato, con letame al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto, e sia tempo asciutto, ci và poco seme, massime in terreni grassi: ingrassano i campi con le loro foglie, e gambucci, zappansi due volte fruttano in gran copia.

Si mantengono assai, è ottima prouisione di villa, piacciono à tutti, e sono di poca spesa; perche si mangiano anco senza sale, e ben conditi, asciutti, & à lescio, generano humori grossi, la senapa è sua salsa, con l'aceto, sale, pepe, & oregano.

I Contadini d'estate gli sorbiscono caldi, caldi, co'l vino buono, dicendo eglino che restan molto ristorati, e rinfrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella, con olio, finocchi, e pepe, si che restano dolci, e piaceuoli.

Quest'è ottima prouisione per fameglie in villa, massi-

me

me in montagne, oue alle volte con questi soli si pasceranno bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo, e penurioso inuerno.

DEL FARRO.

IL Farro è simile al frumento: tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta, ma ignudo al frumento; perciò seminasi al tempo della spelta, e del frumento, mietesi, e mondasi, come il grano.

Poi pistasi, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi grassi, letamati, e ben culti: oltre che alle volte seminasi vena, ò veccia, ò fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene à far vna buona pastura, per tuoi animali bouini.

DELL'ORZO.

QVest'è vna sorte di grano molto aspro nella sua corteccia: ma di sotto v'hà la sua medolla, molto molle, dolce, bianca, e saporita.

Materia attissima al nutrimento dell'huomo, sano; ma più dell'amalato.

In herba ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli. Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decotioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò dicesi Ordeum, ab horrore, vedendolo vsato più in graui medicine, che per pane. Hordeum ab orior, nascendo egli più tosto del grano.

Il pane d'Orzo è graue allo stomaco, nutrisce poco l'huomo: ma aßai il cauallo.

Si semina in graßo terreno il mese di Ottobre, sette dì stà a nascere, ogn'anno seminane nella tua villa, perche oltre che'l grano suo tanto serue per amalati, e per sani: serue ancora assaissimo con la sua herba, e foglia si abondante, venendo per tempo, al Maggio, in tempo che non vi è più fieno, ne paglia.

DEL LINO NOSTRANO, ò Marzolino.

IL Lino è vn'herba secca, con cui si fà tela, passa per più di quaranta mani, prima che egli ti serua, è di gran fastidio. A campi è herba pestifera, che abbruscia, come sterco d'Oca, perciò disse Virg. Vrit enim campum lini seges; pongasi se non in campo graßo & ottimamente culto, zappato, vguale, caldo, & che si possino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del verniccio, Calabrese.

In

In terreno freddo; ſeminalo d'Aprile; ma in caldo di Marzo. In terreno graſſo ſarà più materiale, e graſſo di teglia, & in terreno magro, ſarà più ſottile, e non ſi alto. La linoſa ſia d'vn'anno, per ſeminare, e non più, di due anni pure ſerue, ma non già coſi bene ſtà ſana, & aſciutta in tine, che topi non le dia danno.

Si ſemina bene, equale, ſpeſſa, e quanto più ſpeſſa, è meglio, e ſia ben netta, guardala da paſſare, e colombi ſin che ſia nata tengaſi netto, nato che ſarà, e nettandolo più volte, in tempo aſciutto, non ſi calpeſti molto, non patiſca ſecco. Quando è ben giallo, è tempo rancarlo, e cauandolo di mano in mano, ſtendaſi ſottile, acciò ſecca, e riuolgaſi, acciò ſecchi equale.

Secco, che ſarà, portalo à caſa, e concialo ſecondo l'vſo del paeſe, come molto bene ſanno le donne in villa meglio di me, come buone Maſſare. E per eſſer loro ſi pratiche; per queſto io non m'eſtendo in ciò con la penna.

DEL LINO VERNICCIO, ò Rauaneſe, ò per dir meglio, Calabreſe.

QVeſto lino materiale, ſi ſemina in paeſe mediocre; in coltura buona, e ben nutricata, con vn poco di lettame, che poi lo diffende da i grandi freddi.

Si ſemina dal principio di Settembre, per tutto detto meſe, & di gran cauata, ſe freddi, ò venti non ſe gli oppongono. Queſto vien più alto, e più graſſo, e fà più ſeme del Marzuolo. Del reſto faßegli in tutto nel conciarlo, come ſi fà del Marzuolo.

DEL CANAPO.

CHi non ha acqua per adacquar i lini, & ha buoni terreni, ſemina Canapo, natura del predetto Lino verniccio, alcuni l'adacquano, altri vogliono, ſe non fuſſe più che ſecco. ch'egli ſtia al beneficio di natura.

Naſce meglio in terre fredde, che ſi calde. Se ſarà ſeminato ſpeſſo, reſtarà più ſottile: ſe raro, ſarà più alto, e großo.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'inuerno, letamato, & appianato. L'vltima ſettimana di Marzo ſi ſemina. coprendola bene, prima, che naſca, ſeminaui sù vn poco di ſterco di colombo, ſopra di cui ſe gli veniſſe vna pioggiarella, ò che abondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro ſtopelli di ſeme. Se ſarà chiaro, zappaſi, quando ſarà alto 4. dita: ſe ſarà fitto, ò ſpeßo, ſzerbalo con mani, e queſto più volte; le zappe van ſtrette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, ſterpalo, ò taglialo appreſſo a terra, ſolamente il maſchio fa ſeme, laſcialo 15. dì di più acciò che'l ſeme ſia ben maturo, poi sù un lenzuolo tal ſeme ſecchi, poi ben criuellato, e ſtagionato, ſer-

balo in luoco ſicuro, e ſano, ſin al tempo, &c. ſi mette in molle, come il lino.

Del reſto conſegliati con pratici di ciò.

DE LVPINI.

QVeſto è fra legumi compreſo. Si ſemina; ò per ingraſſar terreno magro, ò per raccorre il frutto, che ſi mangia molificato in acqua tepida più giorni, anco faſſene farina miſturata con altra, in tempo penurioſo, & anco alle beſtie ſe ne dà.

Se vuoi ingraſſar terre, ſeminalo al Marzo. Se per frutto, ſeminalo a S. Bartolomeo. E meglio per ingraſſare terreni magri, del lettame.

Si ſemina ſpeſſo, quando è per ingraſſare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio ſarà alto, e fiorito: allhora aralo ſotto, poi fanne buona coltura, come l'altre, all'Ottobre, per ſeminargli il grano vuole in aria calda; meglio viene in terreno fiacco, & triſto, & arenoſo, che ne graſſi. Vuol in terreno aſciutto, hà vna ſol radice, e piglia molto bene.

Non vuole terreni ben lauorati, van coperti groſſamēte, ſono inimici della buona coltura.

Il fargli bene gli nuoce ſi che dal dì che vien ſeminato, mai più ſi riuede, ſe non con l'aratro, per ſotterrarlo, ò per corne il frutto. Stà ben lungo le vie, oue da niun vien tocco, ne anco da animali, per la ſua amarezza. Non ſi zappa, ne ſerba, perche per ſua natura fa morire l'altre ſorti d'herbe. Piouuto, maturo,

turo, raccolgasi; secchi serbagli in luoco asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono. è ottimo per ogni villa, c'hà terreni tristi, ò zerbidi; perche doue non s'hà lettame, questo supplisce, & auanza, e vien in ogni sorte di terrenaccio.

DELLI CECI.

I Ceci sono di varij colori, e d'effetti, rossi, bianchi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola leuare, prima, che sian seminati, si mettono per vna notte a molle, e vengono anco più grossi: e nascono più presto. Ama il cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta, ma in terra troppo magra, non vien bene.

Seminansi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli quando sono bassetti, temono la nebbia, i lepri gli mangiano in herba, colgonsi à luna scema, quando la guscia è secca, il rosso è buono contro la renella: ma meglio è il suo brodo.

Il bianco più accresce lo sperma, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & infiãmano: perciò dansi à stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino.

Nasceran grossi, messi prima à molle per vna notte in acqua di nitro, ò salnitro, d'alpechino. Cosi molli

vor-

vorrebbono eßer ſeminati in terreno humido, non aſciutto, acciò non ſi perdeſſe il ſeme, col frutto.

Ma ſe'l terreno ſarà aſciutto, ſeminaſi (che coſi ſi fà) in terra aſciutta. Patono gran danno piouendo, ſe ſono in fiore. Chi li ſemina tardi, non ſentono tanto danno al fiore.

Poca zappa gli baſta, perche la lor natura fà morire l'herbami vicini, pure biſogna nettarli vn poco, mouendogli la terra dal piede, eſſendo loro piccini.

Non gli ſeminare lungo le ſtrade publiche, ma lungi, e da luochi da paſſaggieri frequentato, e naſcoſti à tutti, maſſime alle donne, che gli ſono vna ſecca tempeſta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, ſu'l carro, per rugiada, perche facilmente eſcono dal guſcio. Sian battuti ben ſecchi, e ben gouernati in caße, ò tine. Immagriſce molto il terreno. Non mancar per ciò ſeminarne in tua villa, perche ogni ſeme è ornamento, & vtile di villa.

DELLA CISERCHIA.

Queſta è vn certo grano legume, che verſo il Regno di Napoli, io non n'hò mai viſto, & in poche parti d'Italia è conoſciuto.

E quì frà noi in Lombardia, non ſe ne veggono molte campagne, ne gran monti sù granari, tuttauia, ſe ne ſemina vn poco, mantenendoſi à pena la ſpecie ſua.

Vorrebbe aria humida, terra graßa, e cretoſa, ò ghier-

ruola; seminandola di Febraro, ò Marzo, al principio però nuoce molto alle terre fra tutti i legumi, e pe'l più delle volte, ella non frutta, perche fiorendo non sopporta la fiorita stagione, ne vento da mezo giorno.

Si semina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori. d'Essa fassene buona minestra, in modo de ceci: Et anco faßene pane, misturata con altre grana, per contadini.

DE PISELLI,

O Rouioni, dice il Lombardo, & della Roueia.

IL Pisello (disse il Tosco) domestico, che pe'l più nel l'horti si semina, come amico di grasso terreno, si ha da seminare bello, bianco, e grosso di Febraro, in bel sito, e non freddo, zappasi piccino, alto vn palmo, infrascalo per appoggio, senza'l cui non fà bene.

Mangiasi questo grano, pe'l più verde, ingrassa minestra, cioè di buono brodo, ma meglio con l'olio.

Non è pasto da contadino; ma è per lo Signore della Villa, oltre che fà bel vedere nell'horto di villa.

Secco non riesce niente in minestra.

La roueia saluatica viene in ogni terreno leggieri, di piano, colle, ò di monte, è grano materiale, ma molto fruttuoso, per far pane rustico, con altre mondi-

glie,

glie si semina con qualche faue. Matura poi, e battuta fra quindici giorni, prima che faccia quei vermicelli, ò gorgoglioni, falla macinare, và quasi tutta in farina, vsala questa in villa, perche ne resterai molto contento.

DELLE RAPE.

Le Rape son grosse, bianche, e tonde, i Nauoni, sono lunghi, e gialli, son migliori questi, che quelle, più saporiti, di più gentil nodrimento, più facili al digerire, e non così humidi, come la rapa, e vogliono in terreno arenoso, & asciutto. questo è assai ciuil pasto.

Ma la rapa è rustico pasto, prouisione ottima per la villa, in tempo d'inuerno, cotta in brodo graßo, & ingraßano i buoi con lor foglie insieme, come vsa Napoli, e Francia. Vogliono in buon terreno, ben culto, & acqua, non all'ombra, uan seminate rare, di Luglio, ò d'Agosto. Ma in terreno asciutto di Settembre. Arandolo nel proprio terreno, marciscono e l'ingraßano.

All'Ottobre si cauano, si sfogliano, e si sotterano per far minestra graßa l'inuerno, ò far composta, con l'aceto, come ogni vno sà. Se la lasci nel campo, l'anno sequente fà il seme, & assai, con, cui si fà olio assai commodo per mangiar nelle minestre di villa.

DEL-

DELLA COMPOSTA DI Rape, e carose, ottimo companatico in villa.

AL fine d'Ottobre, fino à mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi son freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondotte, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe, grosse poi come è l dito dell'anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauale, lasciale asciugare, per vn giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto: poi asciutte l'altro giorno metteli nell'Olla, ben acconcie dentro poi mettegli sopra aceto misto con vn poco di vino cotto, così haurai buona prouisione per l'inuerno, e quaresima, dico vtile, & honoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Concie le rape in fette crude, salano la rapa sù vna tauola, oue stà per doi giorni preso, c'hà il sale, gustala si è insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, ò corbello, con sopra vn'assa, ò tauoletta, con di sopra vn graue peso d'vn mortaio, ò doi. Si che, calcandosi benbene quelle rape, esce fuori tutta quel l'acqua, ò sciugo, poi vn giorno le lasciano ben asciugare sù vna tauola poi si mettono ben concie nell'olla, come stan le sardelle ne barili, così saran buone.

Altri

Altri la fanno di quei rapini, ò crudi, ò cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fà bel vedere in tauola, ma in villa gustano più, la doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla Città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco minestra buona tutt'inuerno, in bianca terra.

DELLA LENTICCHIA.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien in luochi gerruoli, ò rossetti, a Primauera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle faue: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il Contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del Miglio di più sorti.

IL Miglio nano, vogliono molti, che fra l'altri tenga il primo luogho, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

Ogni sorte di terreno fà miglio, ma che hà acqua, più ne fà. Questo danneggia manco il campo, e matu-

ra 15. dì prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, ne nebbia, e per esser cosi bassino, non è molestato da venti, ne da vccellatori, è vero quanto più è adacquato, tanto più gode.

Và seminato non molto spesso; perche fa figliuoli assai farà cespuglio di trenta gambe, non vuol miglio nero secco, si zappa piccino, piccino. Però si dice.

Colui, che vuol impir ben la sua tina,
Zappa il suo miglio, quando è in orecchina.

Et anco si rizappa. Si semina di mattina, ò sera, pe'l fresco, con l'erpico ben graue; per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina si vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche cosi calcato con l'erpico, tanto più tarda à nascere; si che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, e chi non fà cosi, il Sole abbruscia la terra, col seme insieme.

Di Maggio si semina, e s'adacqua assai, anco subito metuto, in buone stoppie, adacquate, ò con vna buona rugiada, si gli mette miglio, che in 40. dì viene. Ama luochi humidi, stracca molto il terreno poco seme ci và, seminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da passare, e colombi.

Chiaro si semina, sin che la spica è quasi bianca, dagli bere, quando ha sete.

Prima, che la spica sia ben matura, taglialo sù, altrimenti casca il lubrico seme. Subito metuto, battesi, e seccasi bene, e non stia cosi verde in monte, perche si riscalda, ma mondo, e secco, stia in loco sano. Dura, quella tutta è buona mãgia per le bestie bouine; ma sia prima ben stagionata al Sole, poi messa à

tetto

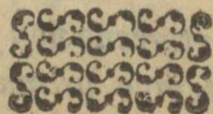
tetto buono. Il miglio, e segala, fà ottimo pane da villa, e perfetto per ingrassar capponi da stia, galline, colombi, ò polli. Indurito il pane di miglio, grattato, in brodo grasso, con speciarie, è ottimo potaggio, è di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

DEL PANICO.

Questo è seme da Primauera, com'è anco il miglio, e si semina nel medesimo modo, e tempo, e loco, abbrusciatosi prima lo strame, arato bene, e ben trita la coltura, con stabbio, acciò possi'l terreno portare la fatica, e peso di tante semenze. Nuoce molto al terreno, in terra secca vuol acqua, và raro, e più volte zappato. In collina gerrosa, pur ci viene nutrisce meno del miglio, restringe il ventre, il suo pane ingrassa molto, ma è dissipito, e ruuido, sgusciato è buono in minestra graßa, e magra, con latte di capra, ò di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò vist'io gran campagne di bellissimo panico, con le cui manze, quasi mature nutr scono grassamente le lor bestie bouine.

Pisto, cotto, e sorbito, con buono vino nero, gioua molto contra'l flusso di corpo.



DEL-

DELLA SAGINA, ò Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo, non seminaße la Sagina ne suoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della sua villa, etiam, che haueße il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Ciciliano, e Napolitano, e Romano, non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio sarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, a chi ne fa pane, perche rode le budella, come fà la polvere sua si pestifera.

E perche questa è materia tanto odiosa, però si risolue la mia penna non dirne altro, saluo, che se ne semina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fà anco questo, ch'immagriße molto i campi, ma ingraßa la sua farina i porcelli.

DELLA SPELTA.

SI confà questa con ogni terreno non grasso, egli viene: però si semina per tempo, prima del grano: perche meglio radica, e fà più foglie, per meglio diffendersi

dersi dal freddo, frutta bene in spatiosa campagna, si trita il suo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per caualli, muli, &c. oltre che fà pane con altre ciuaie, sagina, &c.

La sua paglia è buona per far basti, e lo strame per farne letto alle bestie, e di quelle più belle paglie, fra spica, e tronco, fansene quelle belle capelline alla Fiorentina.

DELLA SEGALA.

QVesto grano quì in Lombardia è detto Segala; nel Regno di Napoli se gli dice Germano, cioè fratello del grano, ò simile; perche son d'vn medesimo modo, come il frumento si semina, e gouerna, come il frumento, per tal simpatia dunque è detto germano, cioè fratello, ò simile al frumento.

La sua pasta è tenacissima, e molto viscosa, però è ottima materia per far miscuglio, con saggina, faua, &c. per far pane rustico, e pane con miglio.

Da se non se ne fà pane, ò di rado, perche non è molto buono, ne di molto nutrimento. Stà però ben seminato nella tua villa, per essere materia si atta à legar bene quelle si fragili misturaccie, e triste mondiglie, quali da lor sole, non potrebbon far pane, ma si bene vniti con questa segala.

DEL-

DELLA VECCIA.

Della quale ve n'è di due ſorti, e l'vna, e l'altra è molt'vtile, in diuerſe maniere alla tua villa.

DVe ſorti di veccia vorria, che tù ſeminaſſi nella tua villa, l'vna, per le tue beſtie, con per dentro vn poco di vena, ma che'l terreno fuſſe ſouernato, e ben culto: perche queſta miſtura, al Maggio ſarà ottima per ingraſſare le tue magre, e ſtentate beſtiole, & di queſta baſtarà ſeminarne due, ò tre piane, e ſarà buona mangia anco per caualli.

E ſe vuoi anco laſciarla nel campo ſino che ha fatto mezo il grano, poi ſegarla, ſeccarla, e riporla: ſappi del certo, che queſta mercantia è meglio del fieno, e fà più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Eſſendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagiuoli, e dopò queſto il frumento, aiutando però detto ſtracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di lettame.

E queſto fallo per ogni modo, e non la laſciare. Meglio è farla mangiar ſecca, che verde, & ingraßa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primauera ſi ſemina, cō vna ſola aratura, ma meglio ſarebbe rom per quel terreno inanzi l'inuerno.

Seminaſi rara, non la ſeminare per rugiada; ne anco la

ſera,

ſera, per coprirla poi domani. La ſua farina è ottima per far pane da villa, con altre miſture. fà danno alle beſtie pregne, ſe la mangiano, & s'immagriſce molto il terreno.

S'è poſſibile, ſeminala a luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, ne i pidocchi.

E bene ſeminarla lontano dalle viti, a cui dà gran dãno.

DEL RISO, TESORO Delle Valli.

DI gran faſtidio è queſto grano, ma è anco di gran cauata, à chi sà l'arte può, e vuole. Tre coſe principali quì vogliono, terra, huomini, & acqua terreno atto, huomini per quel ſeruitio, & acqua, ſine qua, nulla ſi fà.

Lauoraſi il terreno à Primauera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alte vn dito, colcato. Seminaui il bel riſo quattro ſtopelli per pertica: ma prima infuſo 10. giorni, e più s'haueſſe bene il germoglio, ſarebbe anco bene.

Seminato, ſtiaui sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettaſi; e zappaſi, eſſendo ſino alla canna, nettaſi.

Cominciando à far ſpica, dagli acqua ſino a rami, ottimo rimedio, per ſgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad eſſer di colore di miglio, allhora matura leuagli l'acqua, ſtarà coſi da 8. giorni, maturando à fatto, poi aſciutto il terreno, mietilo.

E sappi questo per auiso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando: & vscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno: taluolta, che il riso non restaße in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più graßo manco d'acqua bastarà.

Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà.

Questo risaro seruati da quattr' anni, poi metteui grano, che farà molto frutto, lodo io, che si semini assai riso, ou'è commodità: fà però tal sito aria maligna, ma l'vtile non mira a ciò hauendo dal riso minestre torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio persetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

DELL' AVENA.

L'Auena domestica, è piana, liscia, e non pele, a, come la saluatica, a primauera si semina nel fin di Febraro, abbruscia questo seme molto il terreno, come fà anco il lino, e la veccia, non molto spessa si semina, ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del verno non si semina, eßend' ella di natura fredda; perche prima che nascesse, morrebbe.

E bene, essendo ella bassa, mondarla, ò zapparla via di lungo, leuando quei herbami più nociui, questa non si pasce, come'l grano, per esser ella troppo morbida, e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che per sua dol-

dolcezza, più che volontieri la mangiano, il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche misture, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine ma fa che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo brumale, che le neui, ghiacci, e prine abondano.

Perciò semina Auena nella tua villa.

DEL TRIFOGLIO.

Con quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, massime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il Trifoglio è la prima herba fra tutte l'herbe de prati porta la corona, fra tutte l'herbe da fieno, e nasce per tutto, chi carezza vn poco sino i più tristi terreni.

Per questo di gratia non rimanga la tua villa ogn'anno priua di quest'herba. Seminala, in nuouo prato, à Primauera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti, ma non così spesso, come nel prato, perche questo ingrassa non solo le bestie, ma il terreno ancora, dou'egli è seminato.

Quello di Primauera, lettama bene il terreno, ben arato, poi seminato, per tempo humido, erpicalo sotto:

ma se fuße terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.

Se la stagione l'accompagna, felice, e ricco te.

Così il prato, se l'adacqui, e se sarà nelle stoppie, dall'ombre di quelle sarà conseruato.

Onde metuto il grano, seghi sù lo strame, e fieno insieme. Oltre che se il tempo andaße humido, da quella stoppia ne caui vn'altro fieno.

E poi restaci ancora in detta stoppia da pascere per tue bestie, restando il terreno ingrassato.

La semenza non ti manca alle botteghe, e non è cara: anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, ò sotto, oue si getta giù il fieno, quanto più lo semini nel prato, sarà molto meglio, massime quando il terreno sarà ben purgato, culto, & netto.

PER FAR VN NVOVO prato col trifoglio.

AVanti l'inuerno, appiana bene quel campo, che vuoi pratare, arandolo più volte per lungo, & per trauerso, e sottilmente, lasciandolo con manco solchi, che si potrà, poi sia bene erpicato, e pianato perfettamente, leuatone ogni monticello, ò costa, prima che gli dij l'vltimo solco, dagli sopra il letame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi seminaui sopra Auena, & assai trifoglio, erpicato più volte, e se il terreno fusse arido, prima adacqua detta terra perche presto l'auena col trifoglio nasceranno, nata, e fat-

ta

ta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piouendo.

Maturo, mieti, poi sega lo strame herboso, poi adacqua il nuouo prato s'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'vn bel prato, herbe, e fiori di prato, verzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, quasi paratum, questo ti terrà i buoi, caualli, e villa grassi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, e lo strame, fà lettame tristo, e magro, ma hauendo fieno, si fà grasso lettame, grassa la villa, grassi i buoi, grassi i caualli grassi sino l'animali, e la fameglia graßamente la trionfa.

Questo non ha paura di tempesta, non di brina, non di nebbia, ne di neue. Non hà bisogno di semenza, non d'aratro, ne di suo tagliente vomero, ma ogn'anno, tre, e quattro volte t'hà parecchiato il suo copiosissimo frutto, e con poca spesa, e fatica. Si nettano però ogn'anno, leuando sassa, spini, e simili impedimenti, facendogli suoi commodi adacquatori, cataratte con l'acqua al più ogni 15. giorni erpicandolo à primauera, pianando quei terracci, ò letami datigli:

Non vi paschino per dentro porci, che cauano la corteccia, e cespugli, quando è bagnato, niuno animale lo calpesti, quando son troppo vecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e

per trent'anni non haurà bisogno quella coltura di lettame, oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domestico, & in grand' abondanza. Sia in sito basso, atto ad eßer adacquato, il lettame fresco, caccia più herbaccio d'estate dagli acqua torbida, per meglio appianarlo subito seminato, adacquisi leuando col zappone qualche herbaccio, indegno del prato.

Sega il prato, che il seme non sia caduto, perche il fieno, resta più saporito, fallo ben seccare, & asciutto, gouernalo: perche il buon fieno fà buona la villa, senza cui si stenta.

Vn luoco magro. alquanto pendio verso nona, ò mezo giorno; sarà loco atto per fare vn bel prato.

Prima auanti l'inuerno roncato, szerbato, leuate le sassa große, e minute, ben piano, basso sì, che con facilità si possa adacquare, e senza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per seminarui vena, trifoglio, e seme di mangiatore, e di cassina, nel crescere della luna.

Quei sassi metti sù la strada, e falla buona, perche essendo buona strada, i paßaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E se in mezo, ò fuori d'ordine fussero piante, leuale ad ogni modo.

O potressi seminare detto prato a Primauera, con vena, e veccia, e mezo maturo, sega sù, fà ben seccare, e riempe la cassina, prouisione ottima, & aßai, poi adacqua, etiam che l'acqua fusse torbida, ma non in furia, che l'acqua non scoprisse le tenere, & nuoue radici dell'herba.

Vn prato alto, ò in costa, aßai patisce per vento, e sole,

acqua

acqua assai, ci vuole per farla montare, con molta spesa, e fatica, però fallo in sito basso, & arioso, così ogni poco d'acqua con facilità si bagna, perciò in Greco il prato si chiama limon, cioè fangoso, più tosto sito in villa, ch'in monte.

Oltre che si ponno raccorre l'altrui scolature de prati, materia grassa per adacquare il tuo, così basso, sente più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percosso da venti.

CHE COSA BISOGNI INtorno al prato della tua villa.

BIsogno fià, che'l prato sia asciutto, e che coli bene e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò sia prato e non palude, ò cantarana, e se bisogna, per meglio scolare, fagli per dentro suoi fossatelli, perche ti certifico che la troppa copia, ò mancamento d'acque, guasta il prato.

E quando letami il tuo prato, ò campo, danne più sù la costa, che nella valle, perche sempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il fieno non sia mal maturo, ne troppo, non sia mal secco, perche marcisse, ne troppo secco; perche resta dissipido, come strame, stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e perche meglio si matura, cuoce, e suda alquanto uscendo qualche mal odore si rimoue caricandolo essala, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciaria.

E sarà questo fieno domestico, saporito, come pero, ma se fuße in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, salso, nitroso, e di mal nutrimento, che fà cacare sino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, aßai patisce adacquandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quanto vi è di buono, e caua sino le radici dell'herbe, se cō quel l'acqua si continoua; perciò meglio sarebbe quella si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, à questo modo l'acqua gli sarà madre, ma a quell'altro madregna. Sia dunque curto, ò quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi stia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: & anco per la legna, che ogni tre anni haurai, tagliandola al solito, buona legna.

DE SALICI DOMESTICI, Per vso della Villa.

INtorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, & altri infiniti seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco salci saluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti, e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, & vigiuola, &c. Siaui dico piantoni assai d'intorno à prati, oue son acque, & il Salice hà buon'ombra, poca radice, fà assai legname, e

più si mantiene di quello d'albera, qual hà cattiue radici, ombra, e presto il suo legname marcisse nelle viti.

Sarà bene far vn saliceto lungo qualche fiumicello; perche l'abondanza de legnami da viti, renda vtile alle viti, che fan più legnami, e l'vue senton meglio il beneficio dell'aria, quando son sostentate da alti, e forti pali. Di Febraio si piantano i piantoni, con fargli la buca con il badile, prima, poi col palo, poi metteli giù con terra nuoua intorno, ben calcata, come sanno i contadini.

Ogni pianta si mette giù con molta diligenza, & al suo luogo: perche morendo vna pianta, è difficile cosa ripiantare in luoco di pianta morta, pianta, che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fan morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimetti, & i più vecchi, e potenti opprimono l'vltimi, e più deboli, e gli confondono: però sij molto auertito la prima volta à piantar bene.

Auertissi, che la tua villa sia cinta de bei fossi, che son anima de campi, e facendo fossi nuoui, quell'è luoco, e tempo di piantarui salci domestici, saluatici, albere, roueri, quercie, olmi, & ogni sorte di piante, intorno à fossi nuoui, tutte le piante attaccano, non ti scordar questo mai, perche i fossi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Re, e questi legnami presto verran per seruitio della tua cocina, fabrica di villa, & anco per la Città.

SE-

SEMINARIO D'OGNI
ſorte di frutti.

IO ſoglio al meſe di Natale piantare le noci di belliſſima ſorte, con la cauicchia, nel modo, che ſi piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn palmo, & ſempre due, ò tre, perche oue ne ſono ſempre da cinquanta, con perſichi, amandole, prugne ſaluatiche, poi di man in mano ineſtate, naſsenghini, fichi d'ogni ſorte, e prugne ineſtate, viti, peri ſaluatici, e coſe ſimili, quali poi traſporto a primauera, ò per l'horto noſtro, quì nel Carmine di Piacenza, come tù puoi vedere, ouero le traſporto fuori alla noſtra villa d'Albiano, appreſſo alla Nure, di ſotto di Pontenune. Coll. cap. 20. lib. de arb.

Là doue io ci hò piantato vn gratioſo giardino di piante nobili, di peri, pomi, moniache, maroni, noci, maſſenghi, peſche, prugne, & de quolibet genere muſicorum. Collum. cap. 18. lib. de arb. et seg. cap.

Et tu fac ſimiliter, con vn ſi bel ſeminario.

Ma nota quì, che'l ſeminario ſia in terreno non molto graſſo, com'è nell'horto; perche a queſto modo, leuate dall'horto le piantarelle, ou'è terreno graſso, & ri portate in villa, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attaccaranno là. Coll. nos.

Perciò fà il ſeminario in villa appreſſo di caſa, non nell'horto, ma più toſto nel giardino. Coſi ogn'an-

no

no a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua villa, abondantemente. Pall. lib. i. cap. 34. Cat. Cap. 48.

Seminaui nel viuaro delle castagne, ſemenze d'olmo, di peri, pomi, ogni ſeme naſce, poi quel che và inestato, e quelle castagnette con le radici, ſono da trapiantare, poi fatte belle, ineſtale. tagliando le gabba, metteranno quei rami, quali inestarai, à pita canello, e vengono facilmente à queſto modo.

E questo fra l'ottaua di San Giouanni, da meza estate.

Le tue castagne di groſſo tronco, tagliale sù, ſe n'hai biſogno, poi quei getti che naſceran da quel ceppo, fagli dentro inesti à pita, e preſto haurai caſtagne, la castagna ſaluatica è buona, ma non come la domestica inestata, ò apita, ò à coronetta, ma ſian verſo ſera, perche al mezo dì patono molto l'inesti.

DEL CASTAGNETO.

Pall. cap. 10 novembr. Coll. lib. 5. cap. 37

DIcono i pratici di questo far il caſtagneto, che la castagna, ottimo frutto, vorrebbe vn ſito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del ſole, vuol dunque più ombra, che ſole, valle, che monte: e terra molle, che ſecca, meglio ſarà piantare i maroni, che le piantarelle, con la radice, perche più toſto germina la ſeminata, che la piantata, qual starà doi anni prima c'habbi preſa, & allegnato bene: perciò giudicaſi meglio impire il campo di ſeme di maroni,

che

che di radici di castagne coltiuato prima bene il campo,poi pianta in quel modo, come si piantano le viti,con ordine.

Le castagne che vorrai seminare, ò piantare, bisogna torle da vn castagno,che ne facci assai,tonde, e non longhe, che sian sane,e state nell'arena sino al Marzo,a questo le conoscerai,se sarà buone per seminarle,ò piantarle:mettendole nell'acqua,quelle,che staranno a galla saran cattiue, ma quelle ch' anderan al fondo buone; in questo castagneto non vi si fermi acqua. Quest'albero non hà bisogno di lettame. Non stà bene la castagna in luoco,oue si semina, piantinsi nel castagneto di montagna, le castagne lontano l'vna dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pullulano:leuandogli quei germogli, sia da Primauera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn'albero.

Son mature le castagne,quando che lor ricci cominciano ad aprirsi. Sbattute le castagne,i ricci,che non sono aperti,si mettono in monte, e da loro maturano,e s'aprono ma credo,che quei,che s'aprono da se sù la pianta,e cascano,siano i migliori,è duro pasto la castagna,tuttauia dicono,che dopò pasto, cotte a rosto son buone,aiutano la digestione, e fan effetti sanatiui molti,quietano il vomito, confortano il ventre, & aiutano ad orinare. Crude non son buone a chi patisce tosse. Dal frumento in poi, più nutrisce la castagna d'ogn'altro grano, e frutto. L'ombra sua nuoce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

DEL-

DELLI POMI NEL GIARDINO in villa, e per l'istessa villa.

IO prouo, che nel piantar frutti, massime in villa, non v'è molta fatica, e v'è molto vtile, spasso, & allegria di cuore; là doue standomene godo quel fresco, veggo quei fini colori di frondosa verzura, fiuto quei si soaui odori, con che l'alito si rinoua, e recrea, gusto quei meli con tanto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, con il mio primo Capo Santo Elia, Profeta Carmelitano, poi godomi à larga battuta, quelle si armoniose musiche di tanti gorghizanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.

Con vna continoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potissimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & inestare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fò più che volontieri, etiandio, ch'io sia in età di 60 anni. Eßendoui quest altro buon respetto, che non v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non speri viuer almeno vn par d'anni, e spera goder anch'esso parte delle sue fatiche: come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto giù godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, ò nesti han giouato a passati, giouano à presenti, e giouaranno à posteri, sin che la pianta camperà.

Il ſeminato di vn campo ti dura vn'anno, ma pianta-
re, & ineſtare vn pomo, però, ò altro, queſto ſarà per
te, per tuoi heredi, e ſino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi piantaremo
per la poſterità noſtra, perche niuno è nato ſolum
per ſe ſteſſo.

Noi goderemo le fatiche de predeceſſori, le noſtre go-
deranno i noſtri ſucceſſori: e queſto ricerca, e vuole,
la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque queſto diletto di villa, con piantare,
inſerir di ogni ſorte di pianta, da villa: nella cui arte
gentile, anzi virtù, ſino i Re, Imperatori, e Papi ſi ſo
no dilettati.

Sendo che oltre il gran piacere, che ſe ne prende, vi è
appreſſo l'vtile, pungente ſprone d'imparar tale ar-
te.

Horsù, à pomi ritorno, queſto frutto viene ad ogni aria:
ama il terreno nero, graſſo. & humido. Cat. c. 21. et 20.

Son diuerſe ſorti in qualità, quantità, continoua, colore,
odore, ſapore, e nomi arbitrarij. Coll. cap. 25. de arbre.

In luoco magro vien verminoſo Piantanſi le pianta-
relle ſaluatiche, poi preſe c'hauranno di tre anni in-
torno ineſtali, in domeſtici, di bella ſorte. C

Volendo ripiantare qual ſi voglia pianta, ſegnala s'hà
il tal ramo verſo ſera, ripiantala, con quel ramo ver
ſo ſera, coſi haurà l'aria medeſima, e manco patirà.

Se ſemini le piante, tardi vengono. Coll. c. 20. de arbre.

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, ò male
rieſce.

Meglio ſarà ineſtare pomo domeſtico ſopra ſaluatico,
& anco ſopra domeſtico, quando il domeſtico è in-
cal-

calmato sopra domestico, riesce molto migliore. sù pruni, metteui pesche, e cotogni, e sopra peri ci verrà anco il pomo, detto pomo, pero. vide Pall. in feb.

E sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo. fol. 293.

Non si cura il primo di lettame. A primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno sterco di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco. Faßi questo inesto à Primauera.

Se pomi cascano al Luglio, ò Giugno, lieuane quei più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produrrà in abondanza a sani, i rami troppo carichi aiutali con pontelli, ò leuane in parte di quei più deboli, maturo ch'egli è, coglilo, dico a mano. Pall. fol. 293.

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento, trascieglie sempre le più belle, che più si manterranno, sù la paglia, chiuse le fenestre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori in valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non hà tanto sapore, come il giouanetto.

Si pianta assai sotto; perche sua radice procura inalzarsi. almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre.

A giouani dagli vn poco di letame con ceneri, almeno 20. braccia l'un dall'altro siano distanti. Col. c. 25. de arbor.

Quanto è in terreno più secco, sia la buca più fonda. Pall. in feb cap. 19.

Se

Se i frutti cascano, metteui sù la radice sterco di porco. vide Pall. fol. 292.

Se il vecchio patisce formiche, ò altro diffetto, taglialo sù, & in suo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, si conserua bene nella melica, ò nell'Orzo, ò sù la paglia coperto, in camera fredda, asciutta, oue non entra aria.

Trito, e ben pisto fà vino, ma non dura, il saluatico, acerbo alquanto messo in monte. per cinque giorni, poi gettato in vna tina, con acqua piouana, ò di fonte, coperto il vaso, in vn mese sarà aceto, sopra di cui si vi può gettar oltr'acqua, cauando aceto.

I maturi più tardi, si mantengono, quello, ch'è senza odore, e non maturo, non è buono, ne sano, lascialo.

Sempre che vai nell'horto, orina alla pianta del pomo ò sterco di capra, e fece di vino vecchio, dato alla sua radice, gli fà produrre miglior frutti.

Coprendosi i pomi con l'alga di mare, ò in foglie di fichi si conseruano.

DEL POMO COTOGNO.

Pall. in Feb fol. 293

Questo pomo, per innata sua nobiltà, si ritruoua frà Signori, e primi solenni conuiti, oue come vltimo condimento, serue per sigillo dello stomaco. All'altri è in tutto dissimile, in forma, dolcezza, sodezza, odore, e sapore.

Si che à me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, suoi rami in curti pezzi tagliati, giouanetti d'vn'anno,

pian-

piantati à Primauera, in luna crescente, attaccano & in poco tempo producono frutti. Di più sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

Meglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde stà bene in humido sito, ò ripe de fiumicelli correnti, ò di paludi, i suoi semi secchi, e seminati à modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe, quando si ripiantano con la radice, facciuisi funda la buca, acciò senta più dell'humido, meglio riescono i piantati de barbati, che quelli de rametti sbarbati, quando de questi giouani rametti fai siepe, tondala sino à terra, così tosa meglio fà. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto intorno al piede, leuandogli quei cespuglietti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

Stan bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino.

Se s'adacquano, i frutti vengon più grossi, migliori, & più presto maturano, Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di bonissimo odore.

Sino il granato gli attacca sù bene: & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, à luna vecchia, così ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno, con vn pauno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella veccia, ò nell'orzo, che non si tocchino: in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria che tosto gli corrompe. Et iui non stano altri frutti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pe'l stomaco, e per l'orina. Come si facci-

no confetture con questi si rari pomi, consegliati col speciale, ò con le tue madonne, che sapran ben fare, almeno l'ordinaria cotognata: prima tu donque dilettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che lor frutti ti renderanno odore continouo in tua camera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti s'vnisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si consà.

DE' POMI GRANATI,
De' quali ve ne sono di tre sorti.

Coll. 23 de arbore. Pall. 29 in Nouemb. et Martio

IL Pomo Granato è simile alla vite, che vorrebbe essere piantata al mezo giorno, troppo volontieri si gode quella si serena, e calda vista.

Son di tre sorti, dolci, forti, e di mezo sapore, vien però in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, ò nò; pur ch' habbi sole, si contenta. in luoco freddo, non frutta, piantansi per luna di Febraro, ò Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cretoso, ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morone si può inestare, e granato sopra granato. stà meglio in luoco asciutto, & arenoso, perche il frutto meglio, e più in lungo si conserua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che malamente attaccano, e con il loro seme, ma questo và molto

molto tardi, & han poco ſapore. Son migliori ineſtati.

Si pianta anco coſi: Piglia vn piantone di Granato, groſſo, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo graſſo, auertendo non lo ſpaccare.

Poi liſcia ben il capo percoſſo, e ſiaui lettame di porco, imbratta detto capo di ſopra con ſterco di porco, e reſta fuori della terra mezo palmo.

Altri fan la buca grande, con ſterco di porco ſingolar medicina per queſto albero, coſi lo piantano, e ſpaccano il piantone da baſſo in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue vſciran meglio le radici, e non s'apriranno i frutti, e ſia quel piantone piccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'vſciran le radici, in quella ſpaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà meglio, auertiſci à mettere il groſſo del piantone in giù; perche altrimenti reſtarebbe nano, verò è; che i frutti non ſi ſpaccarebbono.

A Primauera ſi piantano, e ſpeſſi, doi, ò tre paſſi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, ſia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non patino, vadino più baſſe, & habbino aſſai humore, leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami groſſi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maeſtra quei ceſpugli. In luoco troppo humido fan frutto bruſco, e di poco ſapore, però ſtan meglio in aſciutto, oue mai s'adacquano. Dagli ſterco di porco, & orina d'huomo, ottima coſa, che non gli laſcia cadere i fiori, ouero cenere, ò liſcia.

S 2 Pio-

Potato ch'è, crolla la pianta gentilmẽte. perche quell'acqua fà cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono essere mondati vn poco, vangagli dal piede, per leuar le formiche, & herbami, e quella terra non sia à monte, ma piana. Sterco di porco con orina d'Asino miste, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien saluatico, e sterile. Suoi frutti conseruansi messi in acqua che bolle, & subito leuati.

Queste piante in villa fanno buone siepi, son gentile, e vaghe all'occhio, con tant'vtilità di si bei frutti, piaceuoli ad amalati, & a sani leuandogli la sete.

Gli agri, prouocano l'orina. Durano assai le piante: aben che il tronco secchi, restaci sempre qualche radice, che si rimette.

Coll. c. 24. de arbor. Pall. in februario cap. 25.

DE PERI.

IL Pero cosi si nomina per esser fatto à piramide, in Greco dicesi Apios, cioè domestico, ò apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri, che pomi durano manco i peri de pomi, però piantonsi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisognaci mangiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, ilche non auerrà delle mela, che pe'l più mangiansi crude.

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestare si vario, e fantastico, con cui si fà apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, ne pensato, ogn'vno gli mette il

te il

te il ſuo nome, di capriccio, e ſecōdo l'vſo della villa.

Son varij i peri, coſi i lor nomi, guſti, & anco ſapori varij, chi caldo, chi freddo, humido, ſecco, chi matura per tempo, chi tardi, e chi mai è ben maturo, chi ama il piano, chi le coſte, chi montagna, chi mattino, chi ſera, chi mezo giorno, chi graſſo terreno, magro, cretoſo, arenoſo, giarroſo, e chi ſaſſoſo, chi lungo il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che delle pera dico, dico anco d'ogn'altra ſorte di pianta fruttifera.

Queſt'albero ſoſtiene ogni aria, & in ogni ſito, e terreno s'allegna, e fruttifica, nel magro terreno fa piccioli frutti, ma ſaporiti, nel graßo, in collina, ò à piedi del monte, nobili, e ſaporiti, e nelle valli, aſſai frutti, ma diſſipidi, cioè ſenza colore, odore, & ſapore.

Piantanſi in freddi ſiti, la Primauera, in caldo di Nouembre: intemperato ad ogni tempo ſi ſeminano, mà tardi vengono, e non producono molta frutta, mantengonſi però lungo tempo, fatti grandicelli, ineſtanſi ne rami giouani, tolte dalla buona pianta, ma verſo nona, ò mezo dì.

Trapiantane qualch'vno ſenza ineſtare, che farà frutto aſſai grato ouero piglia di quei rami con le barbe, nati a piedi del pero, che ti farà honore, anco ſenza ineſtargli, ma ineſtandogli, meglio ſarà, ma tai piantarelli non s'ineſtino fino che non hauran almeno da quattr'anni.

ALTRO MODO
Di piantar Peri.

ALcuni piantano rami giouani de Peri, con vn poco di vecchio attaccato in luochi humidi, alle volte prendono, ma di rado voglion alle volte acqua, altri ineſtano ſul ſaluatico; e queſto molto mi quadra: poi ſi traportano doue ti piace in buona buca, con buona ſtagione, aſciutta, ſenza vento: con buono, graſſo, & aſciutto terreno, intorno alla radice, col ſuo paleito, che'l vento no'l crolli, & queſto al fine di Febraro.

Piacemi ancora, ſe non è gran freddo, ò acque, piantare gli inſitimi verſo Decembre, perche il terreno ſi gli accommoda d'intorno alla radice, ſi bene, che parrà ſia piantata vecchia, à Primauera.

S'ineſtano i peri sù peri, sù pomi, maſſime sù'l Cotogno, sù l'amandola. vuol eßer lauorato intorno al tronco, ſtando ſcalzo l'inuerno, con vinaccie al piede, ò cenereccio, coſi i fiori non gli caſcaranno, maſſime eſſendo la pianta in terreno aſciutto, ma nelle valli, dagli vn poco di lettame.

E ſe non fruttaße, medica la radice con fargli vn taglio nella radice, con la ſcure, poi ficca in quel taglio vn chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciaſi queſto prima, che giunghino i gran freddi, debbe hauere pianta d'vn ſol piede: di tronco, alto come vn huomo, cimato, e fatto in forma rotonda,

coſi

così sarà proportionato, farà più frutti, haurà bell'aria, e più saporito frutto, e quando ne farà troppo, allegeriscela, leuando le più brutte, minute, e diffettose.

Al pero leuagli quelle secche frondi, che d'inuerno ritiene: da cui nascono vermicelli, che poi mangiano i frutti è il pero graue peso nello stomaco: quindi si mangiano dopò pasto per calcar giù i cibi nello stomaco.

Chi le mangia digiuno, subito gli beua dietro vn bicchiere di vino buono, beuendo acqua è cosa velenosa; fan ottimo confetto sotto le ceneri cotte, son gratissime allo stomaco.

Quest'albero è frale, però cogliendolo manale con destrezza, che non rompi i rami ogni pero si coglie quando è maturo, perche in diuersi tempi maturano, la cui maturità si conosce al colore, odore, e sapore. Nella paglia, ò biade si conseruano.

Le pera saluatiche non ben mature, messe in monte per tre dì, poi poste in vna tinella, con acqua di fontana sopra, ò piouana; coperto il vaso per 30. giorni verrà buono aceto. # fare aceto

---

DELLA NOCE,

E suoi effetti, e natura.

Coll. c. 22. de arborib.

LA noce è detta Nux, à nocendo: perche mangiandone più, fanno dolere il capo, come dure di di-

gestione: Di quì i Greci la dimandano Carion, a grauedine capitis, genera toße; spacca la cima della lingua, poi l'ingraßa: Si che mangiandone di lei si dice; vna nux prodest, Secunda nocet, tertia verò mors est. è si nociua la pianta della noce, che sino l'ombra, sua, là doue tocca, iui infetta, si che quel terreno, vite, ò frutto, che v'è sotto, non frutta pur vn poco. E dormendoui sotto, e si malegna quell'aria ombrosa, che stordisse l'huomo, e gli genera stordimento di ceruello.

Hà però anco in lei delle perfettioni, però piantane, assai dico, ma siano di buona razza, e di corteccia sottile, e frale piantale non in terreni buoni, ma leggieri, ò zerbidi, non mai per filagni, ma si bene nel fondo del filagno, di sotto, dico di sotto, nota bene, perche l'ombra và in là, e non ti dà noia veruna.

Sempre piantala con l'agozzo in giù.

Pars acutior sit inferior, disse vn grand' Agricoltore, l'aguzzo fà la radice.

Piantando la noce, metteui sotto vna scaglia, acciò quella sua radice si sparga.

Piantando le piantarelle di noci, nō gli tagliar mai via quella sua lunga radicetta, detta bordonera, ma fagli buona foßa, di Febraro, in tempo asciutto col suo paletto per appoggio, che tenga diritta l'asta, così col tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauolini, seggiole, scabelli, scanni, e cose simili necessarie in casa, alla Città, e villa.

Sappi anco che quest'albero è com'è'l villano, di cui si dice Rusticus Asinus, & nux, non reddunt fructum,

nisi baculentur. però si pertica.

E quando il malanno s'apre da se, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche tosto da loro si suestono di quel malanno.

Poi subito, subito smalanate, lauale in vna conca, perche resteranno molto più belle, bianche di guscia, e più vendibili, poi seccale bene, fanne la trascielta. Delle forate fanne olio per lucerne di cocina, & stalla, ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino, e così rotte, e fatto presto l'olio, haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, e sane, serbale nell'arena, in luoco asciutto; perche anco nella tua tauola alla Città, se ne mãgiarà qualch'vna, perche al certo son buone in ogni sorte di minestra.

Certamente più volte la Contadina in villa fa la sua minestra condita se non di noci, & aglio pisto, & con gran gusto la mangiano tutta, tutta, dando mille beneditioni à chi piantò quelle noci, & quell'aglio.

Con le paste di Quaresima, qual fameglia non fà la sua salsa, ò agliata?

E con la carne grassa di porco, non vedi il Contadino, là d'inuerno, come si compiace in quell'agliata, ò salsa? Oltre che questo serue in villa per ottimo companatico, quando la Massara ne mette nella tasca à suoi Contadini, c'han lo stomaco di struzzo.

Si che smaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque assai noci, per detti buoni rispetti; sì anco perche molte volte alla Città seruono per amandole

dole Ambrosine: e con queste si risparmia l'olio, lo strutto, butiro, e lardo da bottega.

DELLE MONIACHE,

E doue s'inestino.

QVesto frutto s'inesta sù la Prugna, ò sù la Moniaca saluatica, ò sù'l Cotogno, è ottimo frutto, ma teme molto la nebbia, si che poche ne hò nel nostro Giardino; è però bene hauerne; perche alle volte non n'ebbiano, e ne fanno assai, con molto piacere, e gusto.

Pall. cap. 9 nouemb.

DELLE PRVGNE.

QVeste son varie, domestiche, saluatiche, bianche, nere, roße, lunghe, tonde, dolci, brusche, & di mezo sapore. Ma tutte, ò pe'l più, vengono meglio all'aria temperata, che fredda, ò troppo calda.

Perciò vogliono che siano migliori nelle valli, ò piani, che ne monti, piacegli grasso, & humido terreno, in cui più grosso frutto producono.

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie. Non vuol lettame, che gli fà verminare i suoi frutti: le sue ossa infuse in liscia per quattro giorni, poi si pian-

ta-

tano in terreno netto, e culto, e sia sotto vn palmo, in tempo di primauera. E fra doi anni si trasportano: non troppo lontane l'vna dall'altra: perche non fan gran gabba.

Di Febraro si trapiantaranno, fan fosca siepe, e fruttuosa, ò per mangiare anco per l'animali. I frutti verso l'ombra, non si corrompono così presto, e durano più, ma più saporiti sono quei verso il Sole, pure che non sia troppo cocente.

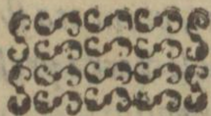
In luoco caldo, non vogliono lettame, in freddo si, come ceneri, ò vinaccie.

S'inestano sù i peschi, amandole, percochi, pomi, peri, rouere, castagne, e moniache, ma meglio sù prugne saluatiche.

Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei rami, per piantare, con vn poco di radice.

Si hà qualche male, dagli sù le radici orina d'huomo, ò ceneri di forno.

La Damaschina, parmi Signora sopra tutte, cotta, cruda, verde, e secca, a sani è sana, & all'amalati, la Catalana, Mirabolana, e Pernigona, sia nel tuo giardino, si fan seccare tutte per far buone minestre brusche, pieni d'Oche, e rosti negati, e con queste molte volte si risparmia il vino, mangiando quattro prugne.



Pall. in nouem. cap. 7.

DEL PERSICO.

SOn varie sorti, con colori, e sapori diuersi facili al nascere, & hauerne abondanza in villa, nel giardino, filagni, e vigne, perche sono molto gusteuoli, verdi, e secchi, e in confetto risparmiano assai vua; perche essendo lor maturi, entrando nelle viti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione de li animali, a cui gustano, questo albero presto viene, e presto và, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.

Persiano ben auezzo a quell'aria si temperata d'Oriente, però quì teme freddo, nebbia, e streni venti, si che facilmente perde i fiori, e consequentemente i frutti.

In ogni loco alligna, massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in siti ameni, da venti non battuti, con le barbe, a Primauera.

L'ossa loro rompele vn poco, poi piantale al fine di Febraro, ma se non son rotte, alle volte stan due anni poter vscire dalla terra, tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo, fanne vn viuaro in vna poccia, piantata spesso, e solum il seme, senza la guscia, così verrà presto, e fra 2. anni riportali, doue staran meglio.

E fà che'l seme sia di bella sorte.

Nota che ogni seme grosso, come noce, mandola, pesco, e si-

e ſimili, ſi piantano con la punta in giù, l'aguzzo è quello, che fà la radice à Primauera s'ineſtano sù i pomi cotogni, e sù i pomi, & anco sù le prugne, mandorli, moniache, per cocchi, e ſimili altri, c'han l'oſſa.

E ſe vuoi che'l peſco non habbi oßo, ineſtalo sù'l Salice di Febraro, ſi potano, e s'hà formiche al piede, mettegli ceneri. Pall. in feb. cap. 17. in fine.

Se fà frutti rognoſi, fagli tre tagli nel tronco pe'l lungo.

Sono ottimi per ſeccarli, ma biſogna pelarli prima, il che ſon molto meglio.

Si mangiano auanti paſto, quando ſon freſchi, poi ſi gli beue ſopra, ò faßene zuppa, ma quel vino non ſi beue. Dopò paſto nuociono aſſai, ma inanti aguzzano l'appetito, fanno orinare, aiutano la digeſtione, leuano il dolore della bocca, e dello ſtomaco.

Dopò paſto i ſecchi, ò in confetto, ſono buoni, il ſuo odore, conforta molto il cuore, il ſuco delle ſue foglie, ammazza i vermi, i ſuoi fiori mangiati coſi col pane in inſalatta fanno molto purgare il corpo, ripieno d'eſcrementi.

DE' FICHI.

Cat. cap. 8. 40. ... Coll. 21. de arb. Pall. in Marzo. 30i

COſi ſi nomina dalla ſua fecondità, & abondanza de ſuoi tanti frutti. Prima queſt'albero ti fà fioroni opportuni, non tutti ad vna volta, ma in più volte ti fà le tue prouiſioni, e di giorno, in gior-

no, si che mattina, e sera hai in tauola fioroni, e fichi, oh benedetta pianta, oh vtilissimo frutto: che mangiandolo non ci vuole quì ne olio, ne sale, ne altro condimento, mangiando sino al picciolo, & anco la scorza, con tanta dolcezza, con ingordigia, da alcuni, appresso, tanto gusto si prende.

Vuole aria calda, ò almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri, fruttarà poco: perche vuole terreno buono, alquanto humido, non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri, che il freddo gli portarà via.

In terreni freddi, piantali verso l'oriente, ò mezo dì. In ogni terreno viene, in petrosi è saporito, ma nelle acquosi non tanto.

Gli piace il lettame, massime à quei che fan fioroni, si che vengono più tempestiui.

Da Primauera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno, doue fà più freddo, piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non vaglion molto per piantare.

Seme di fieno vien, ma tardissimo. poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni grossi vn braccio col grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato con dentro vn sasso, si radicarà meglio, fagli la buca con la vanga, e resti quel piantone fuori della terra vn palmo, ò manco, con di intorno sabbia, che lo cuopra, & impiastro di creta, sù'l capo di esso piantone. Questo modo è fallace riesce meglio de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, son perfette per pian-

piantare la Primauera, più fossa vuole il fico piantato in costa che in piano, il rametto di fico piantato con la punta in giù, attacca, mà resta nano, chi taglia le cimette grandi delle piante, riescono più belle, e fan più frutti.

Ne il primo, ne il secondo anno si tagliano rami de nouelle piante.

Il fico inestato sù'l morone sarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, così haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo posino seccare, prima che venghino le acque, che gli leuano il lor sapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio stà il fico largo, che alto.

Leuansi i rami secchi, formicosi, e verminosi. Se la pianta vecchia non ti serue, tagliela, e lascia venir sù quei rami da terra, che tosto l'haurai rinouata, dandogli lettame auanti l'inuerno.

Sarà bene dar letame al fico, ma sia d'inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che si medica con calcinaccio, ò orina vecchia d'huomo, ò calcina, e spaccare la radice, con dentro vn chignuolo. D'Aprile s'inesta, ò à coronetta, ò spaccato, quando è giouane. S'inestano su i salci, pomi, pomi cotogni, ò peri. Inestata la rutta su'l fico, viene mirabile.

Fra fichi secchi i bianchi son migliori, gode quando di Autunno è letamato di sterco d'vccello. Seccansi al sole, e nel forno. vua, popponi, e fichi, son Re de frutti, habbi fichi in villa, che companatico non ti

può

può mancare, verdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù morchea, e cessaran di cadere.

Pall. in Marc. fol. 301.

DEL NESPOLO.

VEramente il Nespolo è frutto degno di eßer piantato in villa: posciache ad ogni terreno egli s'accommoda, stà bene nelle siepi, perche le fa buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini, ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma sono migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici: quelli son migliori di questi.

Di Marzo, ò di Nouembre si piantano, anco il seme, ma tardi arriua. Inestasi sù'l saluatico, pero, pomo, spino bianco: ma sù l cotogno vedrai cose belle. il rametto, con che si vuol inestare, piglialo à mezo l'albero verso il Sole, non à cima, ma sano, bello, fresco, e di bel nespolo.

Ama d'eßer potato, e cauato d'intorno, s'allegra del lettame.

Se vermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo, & sia fresca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se cascano, mettegli vn conio nella schiappa radice, e questo faßi ad ogn'albero fruttifero. Confortano lo stomaco, prouocano l'orina: son migliori auanti tauola;

uola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E se vuoi, che durino assai, mettegliele mal mature.

DEL MANDORLO, DISSE Il Tosco, ò Armandola dice il Lombardo.

Coll. c. 25. de arbor.

L'Amandola (noce Greca) è frutto da essere molto amato come primo frutto à fiorire, ò mostrare suoi frutti, si buoni, saporiti, di buono nutrimento al corpo de sani, & d'amalati, ò dolci, ò amari, che eglino si siano, reprime la febre, gioua allo stomaco indisposto, s'oppone all'ebrietà, la sua radice foglie, frutti, sino alla sua gomma, concorrono all'vso medicinale, mangiasi cruda, cotta, pista, confetta in potioni, brodetti, saporetti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.

Gioua alla renella l'amaro impiastro, lieua il dolor di capo, mollifica il corpo, fà dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiammationi del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, & ad altri infiniti mali, gli apportano giouamento, ama quest'albero campo duro, secco petroso, & aria caldissima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico dico di Nouembre.

Non bisogna aspettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

S'inſeriſce, e ſi pianta il frutto per ſeme ſtercorato, con ſterco porcino, in terra arenoſa, e culta, con nettezza trapiantale di due anni, ò di tre: alcuni le traſpiantano ſino à due, e tre volte: ilche io non ſoglio.

Vuole gran foſſe per le ſue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare culte in dolci, ſi conuertono.

Ineſtanſi à cornetto, ò à canello, ò à ſcudetto; ma à cornetto mi piacciono, le groſſe di ceppo.

L'amare vengono dolci, fattogli appreſſo al piede, vn buco in sù, con la triuella, che arriui ſino alla midolla, da cui ne vſcirà quel humore ſuffluo, à luna creſcente, poco inanzi, che l'albero ſponti le gomme: ouero coprir le radici di ſterco di porco, ma queſto ſia d'inuerno, pe'l gran bruſciore di quel lettame, che allhora vien da quel freddo temperato, facendo queſto più volte.

Se non frutta, d'inuerno ſcuoprile la radice, gettarà più tardi, & il freddo non le darà tanta noia, frutta queſto albero, più vecchio, che giouane, potala ogni anno al Febraro, dico al principio, sù'l Mandorlo ſi ineſta ogni ſorte di prune, arbichochi, ghiāde, viſciole e ceraſe. Se non ben curato dal piede, dura poco. Son mature quando la corteccia ſi ſpicca da ſe, dall'oſſo. d'Agoſto ſe non ſi ſpiccaſſe bene, mettila nella paglia aſſai tempo ſi conſeruano nell'oſſo. Quanto ſon più freſche, ſono migliori, ma vecchie, han dell'acetoſo, vero è che meſſe nell'acqua freſca, riuengono migliori, ingraſſano, auanti tauola ſi mangiano, mangiando le verdi con la corteccia, fan dolere il capo, l'amare mettono appetito.

Stan

Stan bene in villa, doue sono le api, de cui fiori fanno ottimo mele. Non mancar donque metterne nell'a tua villa, come amabili frutti degni d'esser amati.

DE FVNGHI VARII.

IL Fongo è frutto molto piaceuole al gusto nostro, mà porto seco molte volte pericolo, e danno, dico fino della propria vita: perciò chiamasi fongo, fuggilo, funus, ombra di morte, fongo, finge darti la vita, mentre lo mangi si ben condito, poi ti dà morte. Perciò disse Plinio, fongo d'albero, morbo, pastura mortifera.

Et è tãta parentella frà il fongo, e veneno, che se il fongo nasce appresso à ferro, ò à ruggine di farro, ò à panno marcio, ò se subito nato, vien tocco dal sol fiato del serpe, subito tutto si cõuerte in mortifero tossico.

Fongo è nome generico, che sotto di se contiene varie specie de fonghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia sono questi.

Il fongo Boleto rosso, e che tira al giallo, è primo frà tutti, ve ne è anco de boleti bianchi bonissimi, freschi, e salati, se son ben salati, conseruati, e conci, durano fino à tre anni.

Il soletto è quel nero di fuori, e bianco dentro, sia fresco per salare, e non vecchio; perche sarà pieno di bachi, e dura non molto, però sala di quei rotondotti, come oui, son più sani, ottima prouisione per la villa, & anco per Città.

Il prugnuolo è bianco, e piccino, nasce più tosto in monte, e colle, che in piano nelle siepi di spini, più che altroue.

Il pratarnuolo, ne prati egli nasce, & in luochi gerbidi, questo fuori è bianco, e dentro, rosso, quando che è picciolo, mà essendo vecchietto vien nero, & brutto.

Il fongo tron, bianco, & il nero, nascono ne boschi de castagne, sodo è buono.

Il fongo ditolino, nasce in mazzi, ne boschi da castagne, e rouere, è buono.

Il fongo d'albera, ò di salice, detto salesarolo, è quello, che sù ciocchi nasce, è pasto tristo, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertusarolo è perfetto. Il fongo, che nasce su'l salice che pare sponga, fresco è buono.

Il Boleto il soletto, & il trono, son i primi fra tutti, per salare.

Quando i fonghi son buoni, e sani, han la coronetta intorno alla gamba, sotto il capelletto.

Come si salino, e condischino ogni vno hormai parmi, che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lauati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo fresco si salino, d'inuerno stiano in luoco asciutto, e sano, di estate stiano al fresco, acciò non mofischino e sempre sia la salamora che nuota di sopra via.

Cosi haurai ottima prouisione da lescio, e rosto. per far star consolata la brigata non solo la Quaresima, ma anco fra l'anno.

DEL-

DELLE NIZZVOLE. Pall. in febr. fol. 294.

ALcune son domestiche, altre saluatiche, quelle son buone, e queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & sabbioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra, ma meglio riescono piantate con radice, tolte dal piede della Nizzuola. In luochi caldi, piantale d'Ottobre, ò di Nouembre, ma in freddi, al fin di Febraro.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo piantone fà meglio de tutti, piantando il frutto stia à molle 4 giorni, e che quel terreno sia molle, accioche le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'vna dall'altra, da 5. passi.

S'inestano, a scudetto, coronetta, ò canello, ma tiensi basso.

Il persico, ò percocchi inestati sù la nizzuola, raddoppiano de frutti.

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttarà.

Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piantane nella tua villa, perche son migliori delle noci, dura però a digerire.

Meglio sono le nuoue delle vecchie, colgansi asciutte, son dure di digestione, ma in villa fresche, paiono saporite più che alla Città.

I rami, e pedali suoi da stanga, fan ottimi manichi

per reßegoni, da arco, e cerchi da botte, mi piacciono appresso di casa, per commodità del frutto, & anco perche sotto l'ombra loro i polli, galline, & oche, con cani, vitelli, di estate vi si trattengono sicuri, da volatile, e volpe, & i cani più godono dell'istessa ombra assai curando la lor presenza, tutto'l loro pollami, e cortile.

Giouagli, ogni anno zappargli del piede, à Primauera leuãdogli dal piede quei cespugli per piantarli altroue, non restandoui se non tre, ò quattro ramoni, ò peli per pianta, ben netta, in sù da 4. braccia, e non curandole à questo modo, riuolgeranno tutto il lor nutrimento in legna, frondi, e senza frutto.

Son queste piante contro animali velenosi, e percosso vn biscio con legno di quest'albero, presto muore.

Si hai pensier star sano, non mangiare troppo nizzuole; perche nuotano nello stomaco, sopra del cibo, con dolore di capo.

Ball. in ocobri cap. 12. fol. 325.

DELLE CIREGE.

SIno fanciulli, conoscono questo frutto, che fù da Ponto d'Asia, da Lucullo à Roma portato: che fù gratissimo al terreno d'Italia, che l'hà non solo conseruato, ma accresciuto, sì che ogni piano, colle, & montagna ripidissima ne gode, con marene, grassioni, &c. con sapori dolci, bruschi, mezani, e molto varij, grati, e sani, poi di ogni colore, domestiche, e saluatiche, con curto, mezano, e longo il loro

picol-

picollo, buone, verdi, secche, passe, e vuoi dire vizze: per confetti, intingoli, brodetti, pieni di oche, capretti, & c. ma per amalati non sono rare cose? si certo, leuandogli quella si arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà lettame à cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'vna sopra l'altra. Si piantano de suoi barbati, e de piantoni ancora, e l'ossa loro si seminano in terre leggieri, d'inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di corteccia dura, come prune, castagne, lauro, cornali, à coronetta, vengono belle, à tagliuolo, ò à scudetto: mà nel lauro tengono quell'odore si buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, vengono mediocremente, ma ne caldi malamente.

In luochi acquosi, suoi frutti restano dissipidi, sotto de monti vengono.

E volendo cirege senz'ossa, (oh cuccagna) taglia al trauerso la pianta, sopra terra vn palmo, poi spaccala sino alla radice, poi lieua la midolla, ben netta sino alla radice, subito lega quelle due parti insieme, con creta impiastra dalle parti, cuopre con paglie, per venti, ò sole, sia là verso mezo Febraro, poco più, il primo anno si saldarà, poi frà doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, ò cirase belle, quali verranno senz'osso.

Fanne pruoua, e non te ne burlare. Io non l'hò mai fatto, ma l'hò ben letto in Autori graui, & antichi

tichi Greci, e forſi che là nel lor clima, queſto gli rieſce.

Freſca, morbida il corpo: ſecca l'induriſce.

Mangiandole con l'oſſo, (oh ingordo) generano fluſſo di corpo.

E l'ombra ſua, è molto cattiua, mangiandone aſſai generano mali humori, e vermi nel corpo.

Frutta più ineſtato, che piantato; viua calce al piede, fà fruttar bene, ò ſpaccargli la radice, per due, eſce l'humore ſuperflno, coſi ſi purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

DEL GORNALE.

Queſto è vn picciolo arbuſcello boſcarezzo, tienſi per frutto ſaluatico, domeſticaſi però in vn certo modo per via di buono terreno: ad ogni aria ſi confà, & in ogni terreno: maſſime nella groſſa, humida, fredda, e montuoſa terra.

Si ſemina de ſuoi noccìuoli, e ſuoi getti piantanſi di Febraro, e Marzo.

S'ineſtà all'aperta, in ſe medeſimo, ſu'l ſpino, ſu'l cotogno, sù peri, vangaſi, & adacquaſi chi può, con letame miſto con ceneri quando è nero è maturo, non è da vſar molto, ma conſtringe il vomito, & gioua al fluſso, prima che ſian maturi, piſti, e fattone fuggaccine ſecche, poi meſse in vino, in briſciole fa ottimo accto, col ſuo duro legno, fanſi denti per molini, manichi da martello, e ver che da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella vista, e fiori temporiti, per l'api.

DELLA VISSOLA.

FRà la Cirasa, e Marena, questo è vn frutto mezano, frutto quasi di non molto che è comparso al mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, asciutto, & arenoso, di grasso ancora, ma resta in questo terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e moltiplica molto.

Si piantano de loro ossa, e de rami, ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'ossa, son migliori dell'altre.

S'inestano sopra le ciregie, ma meglio sopra le brusche marene, ò domestiche.

Quanto più son mature, son migliori: L'opposito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti pasto, perche risuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, sono le migliori.

Si rinfrescano prima nell'acqua fresca: così spengono più la sete, & il caldo. Passe, e secche al sole, seruono molto per amalati, e per sani, questa pianta stà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godesi quando è lauorata, e monda dal piede, van piantate spesse. è frutto molto sano, oltre il suo sapore; si che a me pare, che mille piante di vissole non bastarebbono per vna sol casa, e che vna sol pianta di ci-

regia sia troppo per vna Città, essendo ella si cattiua, e dannosa, massime à stomachi nobili.

DEL GIVGIVLO, ò Zizolo.

IL Ciugiuolo è pianta più tosto da montagna, che da piano, piglia per tutto, ma più tosto nel magro, di monte, che nel grasso nostrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di suo seme, poi fatto großetto, si trapianta. S'inesta à scudetto, coronetta canello, di Aprile, ò Maggio; su'l pruno bianco.

Fatti rossi, si colgono in mazzo, con sue foglie, attaccato al solaio, dilettano al gusto, durano poco, col suo bel legno si fan le cetre, & altri bei stromenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto fà siepe, cosi ogni frutto partorisce vtile, & abondanza: essendo la varietà de frutti ornamento di villa.

DEL MORONE, O GELSO; E de i Bigatti.

Pall. in febenari fol. 293.

IL Morone è detto cosi in volgare, mà in Latino, Morus, in Spagnuolo Moral, & in Greco morea, forsi perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero à mora, dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò l'altri alberi: perciò è detta Arbor prudentissima,

non

non patendo il freddo, come quei che ſpontano per tempo. Poi eſſo ſpunta in vn colpo le ſue deſiderate foglie, da Bigatti.

Alcuni ſono bianchi moſcatelli, altri non moſcatelli. Il moſcatello bianco hà foglia più minuta, e biſtagliata, meglio del moron non moſcatello, e queſto matura più tardi del non moſcatello, mà fa prima la foglia. Il non moſcatello bianco, fà più foglia, ma non coſi buona, come quel moſcatello.

Ama ogni ſorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e ſabionetto, non troppo humido, e buon' aria ſpatioſa, s'ineſta sù'l fico, fra la corteccia però.

Il maron nero, fà foglia buona per bigatti, quando che van à lauoro, e fan buona ſeta, queſto fa anco frutti buoni da mangiare, e rinfreſcano aſſai, meſsi prima in molle nell'acqua freſca, con vn po di zuccaro.

A Primauera ſi ſeminano, di quelli colti quando caſcano maturi, e ſi fan ſeccare, ò ſi lauano nell'acqua, e ſi caua quel ſeme, qual ſeccato, ſi conſerua ſino à Primauera, e ſi ſeminano, poi di tre anni ſi piãtano, con belle, e buone buche, col ſuo palo per ſoſtegno, e d'intorno ſpini, che lo diffendino dalle beſtie, tagliato prima via i rami lunghi, acciò le beſtie gli diano men noia, ne venti, e coſi fan più bei getti, a primauera ſi zappan d'intorno al piede, maſsime i giouani.

Il morone non ha cattiu'ombra, ſi confa appreſſo la vite. S'auertiſca quando ſi coglie la foglia, che non ſi rompino i ſuoi rami, e ſe ve ne fuſſero de rotti, al Marzo ſi rimondino, leuando quei ſeccami.

La pianta groſſa come hò la coſcia, ripiantata ben; e facilmente prende, troncato però prima i ſuoi rami,

per-

perche rimette poi più bei rami, & il vento non li dà tanto fastidio in farlo tentennare.

Il moron saluatico è quello, che prima fà le gatte poi la foglia, qual'è cattiua per li bigatti, scaluando questo ogni 3. anni, fà assai legna per pali da vite. E scaluando il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domestico.

Volendo assai piante, senza seminarle, abbassa vn bel morone, c'habbi assai rametti d'vn anno, sù la gabba, e sù'l tronco, sotterralo nella terra, con pagliumi, e terra, e compartisce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai assai piante, leuando via d'anno, in anno quelle più grosse, e belle.

E perche de bigatti sino i contadini sanno come van maneggiati, però tacio.

DEL SORBO.

Poco in piano questo frutto si vede, è amico de luochi freddi, & alpestri, piacegli però terreno buono. v'è'l maschio, e la femina.

Il maschio è lungo, & acuto, ma la femina è picciola, e rotonda.

Si semina di Febraro, e le semenze sian ben secche, in culto terreno commodo, quando è grossetta, si pianta al Marzo, s'inesta nel cotogno.

In arido tempo adacquisi. Se vermi gli danno noia, lieua quei bachi, e dagli il fuoco iui vicino al tronco, con l'altri.

DEL-

DELL' VLIVI, Oliue, & Olio.

Pall. in febr. cap. 26.

L'Vliuo è la pianta: l'Oliua è il ſuo frutto, e l'Olio è il ſuco. Albero eccellentiſſimo, tanto, che ſenz'eſſo malamente il corpo noſtro ſi manterrebbe: ſi per lo mangiare, ſi anco per farne infinite medicine. L'olio quanto è più freſco, tanto più al guſto diletta.

Sono di dieci ſorti d'Oliue, le più groſſe ſon meglio per mangiare, la pianta è di lunghiſſima vita, tanto che pare immortale.

Porta preſto il ſuo gentiliſſimo frutto, e non eſſendo culto pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, toſto rende molto più frutto, di vecchio, vien giouane, d'infermo ſano, di ſecco verde, di debole forte, e di ſterile fruttifero.

Si che arrichiſce il contadino, & il ſuo padrone alla Città, vendendo l'olio, e mantenendo graſſa la cucina.

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato ſi nobil pianta: e quanto vna coſa è migliore per noſtro ſeruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nociue, e non vtili.

Dà più Galline, che Aquile, più Pernici, che Sparuieri, più Pecore, che lupi.

Et abenche la pecora non faccia, ſe non vno, ò due Agnelli l'anno, & la lupa ne fà ſei, e ſette: nondime-

no tosto lieua i lupi, e son più pecore, & agnelli.
E questo per maggiormente dimostrarci la sua infinita bontà, e singolarmente sino in tant'alberi d'Vliui, per mantenerci i morbidi, grassi, sani, e ricchi.
Perciò ogn'vno dourebbe far proua se nella sua villa, (massime all'alta) produce vliui, fanne pruoua, poco costa.
Lieuati questo capriccio, e non star più in forsi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, grosso come hai il braccio, siano fresche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.
S'attaccano, beato a te, che metterai in casa tua l'abondanza di grassina, e de danari.
Adempisse questa volontà del Serenissimo Pietro Luigi Farnesio, nostro Duca, che certo ne restarai molto sodisfatto.
Tu non puoi hauer miglior prouisione in tua casa dell'Olio, che si mantiene sempre, e non si guasta, come vino, grano, &c.
Anzi quanto è più vecchio, più opera, e se quest'anno non vale, lasciandolo non verrà meno, può aspettare il suo tempo.
Piantane donque in loco arioso, e temperato, patisce più tosto caldo, che freddo.
Se'l luoco è troppo caldo, mettilo à tramontana: s'è troppo freddo, a mezo giorno.
Sia luoco pendio, perche l'vliuo tira a se l'humore, in luochi tropp'alti, ò troppo bassi, non fan troppo bene, non vuole sabbione, ma più tosto cretoso, verrà anco in piano, ma non molto fruttarà, i Coccoloni vengono in piano grasso, e caldo.

La

La calce và; al piè dell'vliuo, pur che non sia viua, ma mortificata.

Le sue buche per piantare, siano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate, ci vuole lettame con ceneri misto, ò calcinaccio, e terra per coprire. Granate fra, vliui, molto si compiacciono. La vite sotto l'vliuo, vien molto offesa. Bue, ò Capra non treschino dou'è vliui, che col sol fiato gli faran diuenire sterili.

Pianta l'vliuo con sua propria semenza, di bella sorte, & ogliose, sana, matura, e ben secca, spolpandola, bē netta in coltura buona, sotterrato l'osso in giù quasi vn palmo, a primauera: crescendo il caldo, adacquale almeno vna volta la settimana, ò più bisognando sian tenute nette, zappate, e ben coltiuate. Stiano lì, sino a cinque anni in circa, ma prima, siano inestate con bei nesti: dopò vn'anno, ò due, leuale, & mettile, doue a te parrà, che stian meglio, ma in luoco, (come t'hò detto) aprico.

Innestasi bassa vn palmo sopra terra: perche poi ripiantandolo si coprirà tutto dall'inesto in giù, in larga buca, fatta sei mesi inanti, con lettame, accōmodandoui bene la terra intorno alle radici: Animandoti in questo, che l'oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verso Nouembre, ò a Primauera, quei germogli al piede son buoni da leuar via, e piantarli altroue, sino che son grossi, come'l braccio, poi s'inestano, e quanto son più grossetti quei barbatelli, tanto più sono al proposito.

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta grossa: dall'altro canto, giouano, dando piante nouelle: &

man-

mancando la pianta grossa, è bene lasciarne sempre vna, che sarebbe in suo luoco, e piantando quel barbato, monda bene le radici, che non sian troppo, poi dirama la piantina, lasciandole alla cima se non due ò tre rametti, de più belli.

ALTRA MANIERA Di piantar Vliui.

Plantansi l'vliuo in quest'altra maniera, ch'è vn piantone, ramo d'Vliuo grosso dì braccio, e più scarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e sano, ma scarpando, restagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, serue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guasto nel tronco.

Questo ramone, longo due braccia, mettilo giù nella bella asciutta fossa, prima impiastrato detto ramo con sterco di bue, quella parte, che và nella terra. Sopra terra, restane fuori da vn palmo, e quel capo di sopra tagliato, coprilo di quel sterco per l'aria, sole, vento, ò freddo, così prenderà facilmente, sia dico piantato fresco, e subito, che vien scarpato e che non habbi patito.

E se la pianta andasse in luoco aperto pericoloso per le bestie, il piantone dell'Vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per diffesa dell'Vliuo.

E se piantassi vn'Vliuetto de giouani barbati, sian belli, senza nodi, diritti, sani, tolti in terreno humido, e d'aria buona, dopò tre anni, lieuagli quei cespuglietti

dal

dal piede, che gli sono come tegna, e se gli darai vn taglio nella radice sotto terra, per lungo, gli sarà come vna medicina, che le farà purgare, & in un'anno faran per quattro.

Auertisci quanto più il terreno è duro, fà più larga la fossa, e dou'è terra creta, buona da far vasi, non vi mettere Vliui, & in quella fossa metteui, oltre il lettame, pagliami, e qualche sassa, per cui si ficcano le radici, & il terreno stà sospeso.

Se le piantarelle non buttassero bene, scalzale, e sù la radice metteui lettame con ceneri, e pe'l gran caldo vogliono acqua la sera.

Chi non hà piantoni, faccia il semenzaro, ò viuaro, ò pianta radice d'Vliuastri, che in monti si ritrouano e per boschi, e quelli poi andaran inestati al tempo debito, onde alle volte da vna sol radice, ne nasceran molte piante, quali non si tocchino con ferro sino à tre, ò 4. anni: intanto si ponno però leuare quei ramelli deboli poi il quinto, ò sest'anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino vn paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deuesi ripiantare à quell'aria, ch'era prima, facendogli vn segno col coltello verbi gratia prima che caui la pianta fagli vn segno verso mattina, e ripiantandola, fà che quel segno resti ver mattina, così non temerà tanto la pianta. Nel gran caldo, e freddo, non si zappano, ne viti, ne vliui, ogni tre anni bisogna lettamar l'vliuo; Perche si dice: Chi ara l'oliueto, addimanda il frutto; chi lo lettama, l'ottiene: e chi lo pota lo costringe à fruttare, bisogna ben nettarlo di rami, ma d'inuti-

V li,

li, è con molto giudicio, e rare volte, leuando solum certe superfluità.

Pianta basso, crescendo l'vliuo, cresceli tu adosso terreno zappato gentilmente, & à tempo d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scendere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare, ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal cielo, sù la pianta se l'albero non frutta, ficcagli vn chignolo nella radice, ò fagli vn buco da basso sino alla midolla, d'onde n'vscirà l'infermità, metteui poi dentro morchia, ò orina d'huomo, l'orina stantiua al piede gli gioua.

Sia la gabba dell'Oliuo tant'alta, che'l bue, ò qualche cornuta pecora de piante rouinatrice, non gli arriuino, sia la gabba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & addobbata, di Marzo si potino quei più lunghi, e sproportionati rami, prima, che spuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei secchi rami, e quei sgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'vliuo lauora nel nuouo, non nel vecchio, e non hauendo bisogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare meglio di quella di fonte, ò pozzo, piantale da largo l'vn dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come stan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'inesta l'vliuo a coronetta, scudetto, ò canello, nel crescere di luna, d'Aprile, ò Maggio, ò al S. Giouanni, in rami nuoui.

Su'l sambuco s'inesta molto bene, ma basso, basso, per meglio

meglio poter coprire il luoco dell'inesto; e che ramet ti siano giouani tolti al mezo dell'albero, verso nona, ò mezo giorno, sia in ramo vecchio, ò sia gẽma, ò scudetto nuouo.

Il sambuco campa più dell'oliuo, e più campa l'oliuo su'l sambuco, che sù l'vliuo.

Dicono i peritissimi, che l'vliuo si può anco inestare sù la Rouere, & anco su'l salice; e nõ haurà l'oliue d'ossa.

Oue l'vliui s'adacquano, fan più olio, non cascano tante oliue: ma l'olio non è si perfetto, come quello, che nasce in secco terreno.

Quando l'oliua comincia a diuentar nera, è tempo de corla, e farne buon'olio.

Tutta nera dà più olio, e men nera, lo dà più delicato. Quanto è più matura, dà oglio più grosso, e di peggior sapore.

E questo è chiaro, e manifesto, dico quasi a tutti, massime a pratici contadini.

E se l'anno è piouiticcio si guasta, si perde molto oglio è fà troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità supplisce alla quantità.

Quel troppo maturo, fà abbrusciare la gola, mà questo l'adesca, & alletta; perciò meglio sarà corre l'oliue vn poco più per tempo, che tardi, massime in tempo pioggioso, non si sbattino, come le noci, ma con mani, e lunghe scale si colghino.

Ordinarano i Romani con gran pene, che mai si sbattessero, ne crollassero l'Oliue, pe'l gran danno, rompendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan tant'oglio l'anno sequente.

Ecco l'Vliui nani, più fruttuano: perche son commodi,

per torne il frutto senza sbatterle, quelle, che son sù l'alte cime, scuotonsi con bacchette sottili, e gentilmente, ma a pelo sempre, e non contra pelo.

Cogliendole sia bel tempo sereno, senza nebbia, prina, ghiaccio, ne neue; perche troppo danno n'haurebbe l'oglio.

Chi coglie l'oliue, sia leggiadro, non rompa rami, habbi vn scossale, & in grembo vi riponga l'oliue, e sia di cuoio, che tenghi l'oglio, e che manco l'oliue non si fiacchino, habbia l'oncino per tirare a se qualche ramo con destrezza, e giudicio, ogni sciocco, non è atto a corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue, ma errano, perche quell'oglio è cattiuo, forte, brutto, e sà di terra, oltre che s'indebolisce assai l'albero, per l'anno sequente.

L'Oliue cascate, lauale, asciugale al sole, mettile poi in monte, il luoco ben matonato, che la morchia non vadi a male.

Auisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene sù l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente maturano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn sà, però di ciò non dirò altro.



DEL-

DELLI INSTRVMENTI

Coll. lib. 4 cap. 25.

Dell' Inestatore, per inserire.

Giunto l'opportunò tempo di Primauera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, trascielte piantarelle, per la tua villa, horto, ò giardino, con i necessarij instrumenti per inestare, che sono, la sporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per spaccare le piante piccine, e grosse, poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti inesti, poi vna tagliente, & acuta seghettina, lunga doi palmi, con il manico da vna sol parte, dico ben limata, poi vn ferro lungo vn palmo, poco più grosso d'vn dito, e da capi sia piegato tre dita, in modo di tagliente scarpello da legname, che serue per tener aperta la spaccatura, poco, ò molto, poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben liscio, per appartare la corteccia del tronco quando s'insta à coronetta. I rametti nuoui, la buona terra creta, ò cera per turare le fißure delle piante, triuella, straccie, salci domestichi, lunghi, e sottili, Cosi pronti quest'instrumenti facilmente da te potrai commodamente inestare ad opportuni tempi, e stagioni.

DELL'INESTARE.

Quest'arte dell'inserire, è la più bella cosa del mondo, e più bel trattenimento, c'habbi la villa: considerando, tante rare metamorfosi, ò trasmutationi, dico reali, & esistenti, non fitte, ne apparenti: ne vedendo hoggi quest'albero sterile, domani secondo, hoggi saluatico, domani domestico: hoggi vn pero, pasto d'animali, domani poi pasto da principe, con quest'arte, ritrouando ogni giorno nuouo frutto, non mai più veduto, ne inteso, nouamente comparso al mondo, che à guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

Oh singolar maniera, arte dignissima, che pare sino, che con l'istessa natura voglia contendere, & aggua- gliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, si che vn medesimo tronco in se stesso, resti merauigliato, veddo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come farrebbe vna volpe, che partorisse galline: ò vna lupa, che partorisse pecore.

O arte dignissima, celebre, & illustre, da tanti Prencipi, Duchi; Re, e Papi, essercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'inestare, e in varij modi. Sù'l pomo cotogno s'inesta ogni sorte di frutti. Ma il vero inestare, e questo, che meglio prenderà, crescerà, e più durarà, in specie simile, cioè temporito, con temporito, tardiuo con tardiuo. Di pero con pero, pomo

con

con pomo, pruno, con pruno, castagne, con castagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa assai, con altro albero di lunga vita, questo dico è il germano inestare.

Ma l'altro modo, cioè d'vna specie in l'altra, qualch'vna attacca, ma pe'l più restano fallaci. Dicoti di più, che l'innesto per luna nuoua, meglio s'appiglia, e per luna vecchia fa più frutti. A Primauera è tempo più certo, e migliore al S. Giouanni per canello, scudetto, coronetta. L'Autunno, non è buon'inestare: perche la radice tira l'humore à se: ma la Primauera l'estende à suoi rami. vide Coll. de arbor. cap. 27

Quanto più al basso inestarai, meglio sarà. Passato mezo giorno inesta, non sia vento, prine, neue, ne ghiaccio, ne gran sole. Subito fatto l'innesto, cuoprilo, con qualche fronda, ò foglia. L'acqua è capital nemico dell'innesti, inestare sù pianta saluatica, e più dureuole; ma sopra domestica, è più saporito.

RAMICELLI BVONI
Per inestare.

Pall. in febr. cap. 17.

VOlendo inestar bene, dopò'l Vespero, habbi preparato la tua sporta, con rametti nouelli, ma freschi, freschi, tolti da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, ò nona, non mai ver sera. Siano con occhi spessi, e vigorosi, di quell'istesso anno nati. Se vengono di lontano, siano in herbe fresche, ò pezza bagnata.

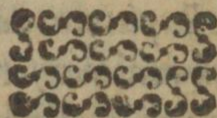
Siano in amore. Sopra di chi inesti, sia giouane, sano, tondo, netto, non torto, senza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più tosto s'appiglino.

Auertissi segnar quel rametto à che parte era, così à quella mettilo, hauendolo segnato già così con l'aria sua solita, farà molto meglio, che i tagli del rametto siano freschi, e quanto più la pianta sarà grossa, ò vecchia, tanto più fermo sia il rametto, Sia però di vn'anno, e non di più; perche non allignarebbe. Son in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni, vn poco pregni.

Volendo conseruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente.

Meglio è inestare sù albero domestico, che sù saluatico, ma sul saluatico la pianta dura molto più, e meglio è in fruttiferi, che in sterili.

Perche quanto è meglio, il fondamento meglio riesce l'edificio, pruoua cose assai; perche fallando s'impara, impara là ne boschi, poi inestarai in villa; come quello, ch'impara di scrima, in luoco di nascosto, poi combatte in publico, così là, oue assai piante impara, oue farai qualche seruitio à pastori, passaggieri, e cacciatori, poi ritirati ad inestare nella tua villa, già fatto pratico, e prouido.



DIVERSI MODI
Da ineſtare.

Coll. de arbor. cap. 26.
Pall. in febru. c. 17.

S'Ineſta à coronetta, sù l'alberi di groſſa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, e ſimili.

L'alberi di ſottil corteccia, non ſono atti a tal ineſto di coronetta, ne di canello, ne di ſcudetto.

Con la ſega, taglia l'albero al trauerſo, alto da 3. braccia, ſe non v'è pericolo di beſtie; fà poi ben liſcio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con ſalce, ò ſpago sù alto poi con vn cogno, ò gentil ferrettino apparta la ſcorza del tronco, in giù tre dita, poi metteui l'ineſto dentro, che ſia tagliato a lippa.

Alcuni tagliano il fuſcello ſe non dalla parte, che tocca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiaſtra con creta, poi con paglia, ò ſtraccio ſi lega, ben coperto di terra, pe'l ſole, ò vento.

Si può far queſto ineſto anco fra due terre, quaſi ſu la radice, ſe'l tronco è groſſo, mettegli quattro fuſcelle di varij frutti, vonno però eſſer lontano l'vno dall'altro quattro dita, coſi ſia al Marzo; e all'Aprile, che il legno ſuda, queſto modo faſsi ne groſſi tronchi, che ſi può far bella corona, e vi vogliono i tagliuoli vn poco fermetti, lunghi quattro dita di ſopra dall'albero, con occhi aſsai.

DELL'INESTARE à Canello.

QVesto parmi modo facilißimo: osseruando però i debiti tempi, caldi, e freddi, se l'albero è ben sudato. Questo faßi al S. Giouanni, e sua ottaua, poco meno. Si fa così à Primauera, tronca quelle piantine di pruni, maßeghi, quali faran rametti nuoui sù quali al San Giouanni vi metterai sù il canello, come fan l'esperti, essendo giusto il rametto, & il canello, qual auertisci, che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l sole, ò vento, poi cominciando spontare, leuali quelle foglie.

DELL'INESTARE A Fessolo.

SEgna à trauerso la pianta à Primauera, sia sana, & il taglio in bel luoco, sia ben polito quel taglio, spaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la spaccatura, sino che dalle parti gli habbi misso i due fuscelli, tagliati equalmente, & acuti, e di fuori via, siano equali alla corteccia, che non si conosca la domestica dalla saluatica, che a pena si veda l'istesso taglio, stroppicciandoui sù creta, & il primo occhio del fuscello resti à pena di sopra del taglio,

e di fuora via coprilo bene con creta, paglia ò ſtraccio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo appoggio.

DELL'INESTARE
A Scudetto.

SI farà queſto modo ſe non in alberi di groſſa ſcorza, come fichi, noci, mandorli, perì, pomi, &c. Se queſto non coglie, non ſi guaſta punto la pianta, ma ſe coglie, lieua la gabba dall'ineſto in sù. Fà dunque coſi: piglia vn'occhio di fico domeſtico, quando ſaran ſudati, al Marzo, in corteccia larga d'vna parpagliuola, ma più lunghetta di ſotto, ſopra acuta, poi taglia vn taglio diritto, poco più longo del ſcudetto nell'albero ſaluatico, e ſpicca gentilmente quel la corteccia, e ficcagli dentro lo ſcudetto, tagliando di ſopra à crozzola, che v'entrerà facilmente, ma che il taglio diritto ſu'l tronco ſaluatico, vadi ſopra d'vn'occhio. ſi che l'occhio dello ſcudetto, e l'occhio del tronco s'incontrino.

Coſi occhio con occhio, più facilmente s'appiglia; perche dall'occhio del tronco eſce più ſoſtanza, che dal l'altre parti d'eſſo tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo ſcudetto attaccarebbe anco fuori dell'occhio del tronco, baſta, che è più ſicuro mettere occhio con occhio.

Sia lo ſcudetto di ramo non vecchio, & almeno di due anni, facciſi ogni coſa preſto, e di freſco, acciò il ven-

to, ò sole non lieua l'humore messi gli occhi da tre, ò quattro subito legagli, ma non molto stretto, con corteccia di salice, sopra l'istesso occhio, sino a quattro giorni.

Dopò questo scioglie, rilegando di sopra, e di sotto, con porui vn poco di creta sempre, come conseruatrice dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che nascesse dal tronco in giù, saluo gli istessi, quali lunghetti, che saranno, sega via da lì in sù tutta la gabba, coprendo quel taglio, con creta, ò sterco di bue, ma sia quel taglio, come ad orecchia d'asino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli via senza danno dell'inesto.

In ramo nuouo, innesta con nuouo, e lo scudetto, habbi nell'occhio il suo germe, che è l'anima sua, perche quel gettino, se rimanesse nel tronco, lo scudetto non varrebbe nulla, quando lo scudetto è pertusato, non è buono, spiccandolo dunque, fa che il germoglio resti nello scudetto.

Siano dico da tre, ma l'vno non in mira dell'altro, ne da vn medesimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che son giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco à torno, à torno, di sopra tre dita allo scudetto, il tronco al trauerso.

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, finirai tagliar via quella gabbetta, restando il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi, à quei germogli mettegli pontelli, per conseruargli da venti, &c.

MO-

MODO D'INESTARE A Flauto.

Foggia bella, e fertile è questa, mà facile da esser offesa da più cose, però bisogna molto bene auertire.

Sia d'Aprile, piglia vn ramo di vn'anno, sano, di albero fruttifero, domestico, tolto verso il Sole, di occhi assai, aguzzalo a flauto, oue si mette la bocca per sonare, sia lungo quel taglio quattro dita, che habbi sù almeno due occhi netti, poi fà il simile, sù l ramo che vuoi inestare, di lunghezza, grossezza, e taglio s'è possibile qualch'occhio s'incontrino le comissure si confacino, poi congiunti legagli. stringe le scorze, ma non toccar l'occhio, acciò che egli possa spontare e vedrai cose belle, ma queste cose imparale sotto'l camino, falle prima ne boschi, poi metterai mani, al- l'alberi di tua villa.

ALTRI VARII, GENTILI modi d'inestare.

IN vn tronco fagli vn buco, non in alto, con la triuella sino alla midolla di sù, in giù, e in quel ben netto buco, metteui vn fascello stretto, e ben proportionato, che fuori non restino se non da tre occhi;

poi metteui creta al ſolito d'ineſti.

E ſia detto ineſto, verſo il Sole, e laſcia far alla natura.

Altro modo doi frutti diuerſi ſon piantati vicini, vniſce vn ramo con l'altro, tagliente à lippa, ò a flauto, legagli ben giuſti inſieme, ben impiaſtrati con creta, ò ſterco di bue, preſi c'hauranno, l'anno ſeguente taglia il piede più debole, impiaſtrandolo sù, & quel frutto, che da quel remanente ne reſtarà haurà ſapor miſto, e forma.

Le peſche, e cirege non hauran oſſo, paſſando vna giouane pianta di peſco, ò ciregia, per mezo d'vn piantone di ſalce, ſciappato à baſſo, poi ben ſtretto, legato, e con creta ben ſerrato quel taglio poi fra vn'anno taglia la piantarella appreſſo alla corteccia del ſalice, e nel ſalice rimarrà il peſco, ò ciregia, che in eſſo ſalice farà le radici, e fruttarà ſenz'oſſo, l'iſteſſo di viſſole, ò Marene proualo.

Altri fan vn buco obliquo nel ſalice, e per dentro gli fan paſſare il ramo del peſco, e creſciuto fra vn'anno fà le barbe nel ſalice, le quali fatte, ſi taglia il peſco a coſto alla corteccia del ſalce, coſi reſta il peſco nel ſol ſalice, da cui ha l'humore, e produce (dicono coſtoro) perche, ò cirege ſenz'oſſo. Fà la pruoua ancor tù.

Nota ben queſto, che non ſi deue mai ineſtare albero di gran corpo, sù albero debole, e di picciolo corpo, come di ciregia sù la viſſola: ma più toſto per lo contrario.

Ineſta il peſco sù'l morone nero, ò sù la vite, che verran due meſi prima del ſolito.

Per

Per far venire vn frutto, che sarà mezo pesco, e meza noce, piglia vn ramo per vno, spaccagli, legagli ben stretti insieme, à Primauera, con creta, ma non coprir gli occhi legando, così attaccati faran frutto misto, bisogna che la noce, e pesco sian vicini.

Inesta pomi, ma non quell'anno, che non ne fanno, perche l'inesto sarà sterile, e poco fruttarà, sopra spini, ò sopra mori, & haurai frutti tutt'estate.

Caua la midolla ad vn ciregio grosso come il dito, spaccato ben giù basso, poi legane quelle due parti insieme, e farà cirege senz'osso.

ma prima fra vn par d'anni: bisogna ch'egli sia inestato in un ramo sottile di ciregia, che non habbi mai fatto frutto.

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo.

Di Febraro piglia due piantine, verbi gratia pruno, ò moniaca, spaccale tutte due, e getta via la metade, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta, e piantale con la radice appresso l'vn all'altro, e vedrai nuouo frutto al mondo.

L'istesso io ti dico d'ogn'altro frutto, come sarebbe persico, & arbicocco, ò moniaca. armandola, e persico, ciregia, & marena, ò vissola, pomo, pero, &c.

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio e tronca la cima basta sia la pianta alta vn palmo da terra.

Le Nespole, cirege, e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai, se saranno inestate su'l moron nero, ma prima sia bagnato l'inesto di buon cinamomo, e canella.

Per far che le nespole non habbino osso, e siano dolci,

come mele: inestale sopra d'vna rouere, & inestandole, bagna il fuscello nel mele.

Se vuoi hauere peri temporiti, due mesi più presto de gl' altri, che durino sino ad vn'anno, innesta su'l pomo cotogno.

Più temporiti saranno, se gl' inesti su'l moron bianco.

Se vuoi hauere noci senza guscio, piglia il suo garillo da se, senza guscio, inuolto nella bambagia, ò foglie di viti, acciò non sia mangiato dalle formiche, & piantalo così.

L'istesso dico d'ogn'altro frutto c'hà guscio.

Se farai l'istesso sù vn coston di cauolo, starà verde tutto l'anno, proualo, e riderai.

Il ciregio inestato su'l lauro non fà vermi.

Getti, ò rametti con frutti, ò fiori, non vagliono per inestare.

Il ciregio matura presto, mettendoci calcina uiua alle radici ouero adacquandolo spesso con acqua tepida.

Inestando vna vite nera, sù un ciregio, la uite portarà uua al tempo delle cirege.

Se inestarai cedri sopra granati, ò sopra moroni, il cedro rimarrà rosso.

L'inesto di frutto, che si fà sù l'olmo, ò quercia, se produrrà frutto non ualerà.

Secreto bellissimo.

FA lettere, ò croce, ò un cuore, ò altro segno sù l'Amandola, poi rimettila nel suo guscio, e piantala, che farà frutti, con sù quel medesimo segno, di dentro.

Far

Far vn buco nel mezo della radice del pesco, ò ficcarui dentro vn cauicchio di salice, & vno di cornale, farà frutti senza osso, dicono.

S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'acqua tepida, prima che fiorischino.

Se vuoi frutti muschiati, metti del muschio ne rami, canelli, e spaccatura dell'inesto.

Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la sua radice.

Il pesco albero dura più inestato su'l pruno, che sul pesco, il pruno inestato su l'amandola, fa il suo frutto come l'amandola: & inestato su la noce e s'assomigliarà la sua scorza alla noce, ma di dentro sarà però pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l fico s'hauranno frutti senza fiorire.

Se qualche albero non fruttarà, ò farà aßai foglie, & sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'inuerno, e quell'humore che si conuerteua in foglie, si conuertirà in frutto.

Haurai cirege, in molti alberi buone ad ogni Santi, se l'inestarai su mori neri, ouero sù i salici.

Se voi fichi bianchi da vna parte, e neri dall'altra, lega strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi; e piantali, che haurai frutto non più visto.

Inesta il pesco su'l cotogno, quello sarà pesco cotogno.

Il mandorlo inestato sul pesco, & al contrario fa hauer peschi, e mandorli, de quali lor scorza, e nuccilo, saran buoni da mangiare.

L'orina d'huom, e feccia di vino vecchio, fà diuenire i pomi dolci, datagli al piede.

Volendo cirege grosse, rompegli i rami nel mese di Natale,

tale, essendo tempo asciutto, si può piantare ogni sorte d'albero c'hà radice.

I rametti di fichi, si piantano a Primauera.

MODO DI PIANTAR Le Viti.

PEr certo, che se'l legno della vite fusse atto a qualche fabrica, etiandio che vile, noi non hauerem-mo in tanta copia di vini, perciò la sua debolezza, rendeci noi forti, robusti, arditi, & allegri.

Perche vinum lætificat cor hominis.

Questa vite vuole aria temperata, più tosto calda, che fredda, e più tosto ariosa, che ombrosa. Vigna al nuuolo fa debol vino. Oue sono acque amare, ò salse, iui non ci vogliono viti.

Il terreno, che pe'l gran caldo, fà grand' aperture, non è buono da viti, perche il freddo, caldo, vento, e sole, gli penetra sino alle radici, e le secca. Doue son pietre assai, e grosse, in superficie: iui uiti non ci vogliono, perche d'estate pigliano troppo caldo, e d'inuerno troppo freddo, ilche nuoce alla radice, & al fusto, con propagini della vite.

Il terreno gessoso, cretoso, rosso, non è buono per viti.

Però la nostra uigna da S. Prospero da Castel nuouo di terzi, muore, e non è uecchia. Perche d'inuerno poca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'estate è troppo secco. Dou'è stata uigna uecchia, non ui stà bene uigna nuoua, se non caui benbene

quel

quel terreno, e uecchie radici.

Il piano, colle, ò monte, uolendo piantar uiti, fa i fossi che uadino sù uerso il mezo dì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso uer di sopra, acciò che l'acqua campestre non coli nelli fossi doue s'han a piantar le uiti, e di sopra dalla gettata terra, siaui un largo solco, che conduca quel- l'acque a fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi, per piantare uiti, lascia quel fosso fatto almeno per un'anno, acciò quel tristo terreno alquanto maturi.

Quell'anno, che fai i fossi per le uiti, pianta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la dote delle uiti, che sono alberi, salci, ò canne, sarà legname per le uiti. Meglio fà la uite tolta in monte portata al piano, che dal piano al monte: cosi dico di tutte l'altre cose, ò piante, ò d'animali.

Se pianti cattiua razza di uiti, quando crederai uendemiare, ti conuerrà cauar la uigna, con spesa, danno, e uergogna.

Se uuoi piantare una uigna a mezo dì, piglia le piante in un'altra uigna, a mezo dì, e se uuoi piantarla uerso sera, piglia le piante in uigna sia uerso la sera. Le piante ne filagni, le torrai da quel filagno, ò parte del filagno, che risguarda uerso nona, ò mezo dì.

Al Settembre apposta le piante da uiti, c'habbino uua assai, e di buona sorte, segna quella uite con un salce, legato alla trezza, ò il contadino ti saprà dire qual suon le buone.

Non torre pianta appresso della gamba della uite, de

quelle lunghe, lunghe, che han i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, cosi non vagliono.

Ne anco quei bei capi, che son alla cima della treccia, che si chiamano saette, perche non vagliono.

Piglia dunque per far buone piante da viti quei capi di mezo dal cerchio sino alla cima, lasciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù, perche questi di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non siano le piante tolte da viti nouelle, perche son deboli, ne da troppo vecchie.

Il Magliuolo sia lungo almeno tre palmi, se ha speße le gemme, ouero occhi, ma se l'ha rari, sia più lungo vn poco.

Pianta le bianche da se: le nere da se, gentili da se, & le große da se; perche tante sorti d'vue non maturano mai tutte ad vn tempo.

Onde meglio, e più presto si vendemiano, facendo i vini appartadi, senza altro fastidio di far quelle trascelte.

Ne campi morbidi, piantaui viti gentili: ma in magri, vue große, quanto meno ponta il terreno, tanto più appresso pianterai le viti, e quanto più, tanto più lontane.

Altri piantano vue diuerse nella medema vigna, acciò qualch'vna appiglia, e facci che tempo si vuole.

Coglie le piante de viti, nel crescere della luna, e dopò mezo dì, auertisci, che non potendole piantare subito, metterle all'humido ben coperte, acciò non patiscano.

Son buon corre le piante di Ottobre, cadute quasi le foglie, perche il lor calor naturale ancora è fresco ne

rami, ma ſopragiunto il freddo, i rami del ſuo natural calore restano priui, qual pe'l gran freddo a ſue radici ſi ritira, e naſcondeſi ſotto terra, ſi che le piante in tal freddo malageuolmente appigliano.

Ouero cerca le piante, e tagliale di Marzo; che il calor & humore è ritornato dalla ſua radice, e rami. Sia tolta la pianta in paeſe ſimile a quello in cui ſi vuole piantare, perche ſe da groſſo terreno pigli piante, per piantarle in terreno magro, questo non ſtà bene. Ma la pianta magra in graßo, questo sì. Piantale però ſecondo l'vſo del paeſe, ma mettene almeno cinque per foſſa, acciò ſe ne muoiono due, ò tre ne rimangono almeno due, io ſempre ne metto almeno ſei per foſſa.

Se vuoi aſpettare di piantare à Primauera, fà che d'inuerno le piante ſian tutte molto ben coperte di terra. Se vuoi piantar in piano, haurai vino aßai, ma alla collina non tanto, ma migliore.

Piantando ſia buon tempo, e terreno aſciutto, pianta in piedi quando è curta, ò colcata, come è di vſanza, non recalzar tutto ad vn tratto, perche quell'altra terra maturarà meglio, recalza con ſarmenti, terreno buono, & aſciutto, quei ricci di caſtagne ſon buoni nella buca, che ſoſpendono il terreno, poi marciſcono, e ſe'l terreno fuſſe debole, mettiui vn poco di lettame groſſo. misto col terreno, acciò non affuochi la pianta, e ſe fuſſe troppo graßo, meſchiaui rena, ò magro terreno, roßo, ò cretoſo.

Vſano molti mettere 3. ò 4. ſaſſa nelle radici delle viti, nella foſſa, per cui le radici ſi ficcaranno.

Se pianterai diritto, non ci ſarà tanto pericolo, che ſi

taglino zappandole, e vangandole, e la prima volta non ricalzare la vite cosi alta. A Primauera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luoco, ò piano, ò colle ò monte. Piantate, zappale, & nettale a tempo più gioua la zappa alla vitarella, che'l lettame. La pulla di grano, ò di lino è ottima cosa per dar alla radice delle viti nouelle, e vecchie ancora. L'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice, e foglie dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti, non mi dispiace, massime in luochi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue, almeno due, ò tre volte, ma da Maggio sino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la sequente Primauera, scalzale, nettale, e mondale da tante barbette di sopravia, il 2. anno mettegli doi paletti, il terzo zappandole gli vuol senno, che tu non le ferisse con la zappa. guardale da buoi, vacche, pecore, e capre, come dalla gran tempesta, perche non solo col dente l'offende, ma col piede, e col fiato loro velenoso.

RIPARO MOLTO VTILE, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, ò altre pelli, odore alle bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si conserueranno, quasi ti repli-

replico, ch'è bene piantar viti in buone buche: ma meglio in lunghi, larghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar a luna vecchia, ma piantarla a luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante vogliono esser fatte à modo di forno, cioè strette di sopra, e larghe nel fondo, perche stando così il freddo d'inuerno non gli darà tanta noia alla radice; ne il caldo di estate, ne le acque ripide lauaranno la terra d'intorno alla pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi per ogni verso, anzi più, a fine che meglio sparga le radici.

In vn campo lungo non gli far più piante, perche solo il primo è buono: purche habbi fatto vua; perche i capi giouani, che non han fatto vua, & hà li occhi rari, non vagliono, per far buone piante, solo quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso sono buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar viti, con radici, che senza; perche vengono più presto, fan più presto vino, lo fan migliore, e giuocasi più su'l sicuro.

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuerse sorti d'vue: perche se vna falla, l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e cattiua, cattiuo.

Mancandoti vna gamba di vite in vn filagno, se ti vien commodo, metteui vna prouana, così fra due anni ti farà aßai vua, come nutrice, da proprie radici, e dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita, ma prima, ò quando haurai l'agresto.

La vite ferita, è come l'huom ferito, che non può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque auertiti i zappatori.

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò, ma alle volte nuoce al vino, abenche gioui alla radice.

Sia il lettame non sù la propria radice, perche abbruscia, ma prima terra, poi lettame.

E se gli dia in tempo freddo, ouero orina vecchia.

Ou'è gran freddo, è bene lettamare le viti.

Al principio di Maggio si deuono spampinare le viti, a questo modo quei pochi capi restanti, verran più belli, con mani si fà questo seruitio, non con ferro.

Al Settembre poi si sfogliano, ma non à fatto, pe'l troppo sole, che offende l'vua troppo ignuda.

A primauera scalza la vite, nettala nella gamba, poi a mezo Maggio recalcela, per lo gran caldo, che non le dia danno.

Dirizza sù i capi che serpono, acciò arando non si guastino, e venghino belle per l'anno seguente.

Si dice per prouerbio, che quando è abondanza di grano, è anco abondanza di vino, e d'ogn'altra frutta di villa, perche ogni cosa segue il frumento.

Del cominciare à tagliar le viti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi cosi si fà cosi farai anco tu.

E questo ti sarà vna regola infallibile. Di doi, ò 3. anni piacemi vederle con frasconcelli, sopra cui si

vi rampicano, e meglio iui sopra vi si conseruano, in men pericolo d'esser mangiate da animali.

DEL POTAR LE VITI.

Potansi le viti in due tempi, ò finita la vendemia, maturi, che sono i capi, ò à Primauera, ò in piano, ò collina, finita la vendemia, e maturi i nuoui capi (son maturi quando che non han sù più foglie) allhora si può potare alla collina, perche quelle viti non lagrimano, fan più vino, e migliore, ma non si potino in tempo di gran venti, ne quando gela, ne quando neuica, ò pioue, potasi a luna crescente, cioè nuoua.

Al piano, piacemi potare à Primauera, per gran freddi, che regnano, quali ritrouando le viti potate e spogliate, patiscono molto. Quando le viti lagrimano patiscono assai, pota prima che le uiti gettino fuori: altrimenti la pota sarebbe vna uendemia; perche gli occhi, ò gemme cascarebbono, oue sta dentro il uino, e senz'occhi la uite non uede, è orba, non lauora più, e se lauora alle uolte, poco però, e tardi.

La uite tienla pouera de capi, se uuoi ch'ella t'arricchisca. Lasciale quest'anno buoni stomboli; perche l'anno che uiene n'haurai buoni capi.

Dicesi, chi sà impregnar una donna, sà potar una uite; questo non è uero; perche è più difficile potar una uite, che impregnar una donna, potando ci uo-

le

le molta discrettione, e consideratione. S'è magro terreno, lasciali pochi capi, nel grasso più. S'hãno fece assai vua, quest'anno lasciale manco capi. Se è vite giouanetta, lasciale pochi capi, alla vecchia non molti, ò vn solo per rinouarlá.

Il capo vecchio stroppia la vite, però sian tutti nuoui, che i sproni, ò stemboli sian bassi, bassi nel grembo della vite; perche sentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano ostinato vuol potar à suo modo, & come ignorante, pota male, ma non dubita, che come asino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Questo tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potando malamente, zvppando fà peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quando son fiorite, non leua l'herbacci dalla radice della vite, ò traditore, ò genia pessima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua, con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim' anno non la toccare, il secondo si può mondare vn popoco, ma nella gamba sotto terra stia netta, & ogn'anno si mondino nella gamba, dico però nella superficie, acciò che la vite man da le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo, facci questo a Primauera, per buon tempo, anco d'Ottobre.

Quando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo vegnente caldo non le tocca.

La

La vite potata innanzi inuerno, carica più legna, ma potata dopò, carica più vua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopo l'inuerno: ma la debole, e uecchia, bisogneuole di ristoro, potala inanzi'l uerno, acciò si possa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potasi a Primauera: in caldo auanti l'inuerno. in temperato, al tuo beneplacito.

E questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

In tempo freddo, cuopri la uite secondo l'uso, al fine di Febraio scuoprila.

In tempo di neue, ò gelo, non toccare la uite, non con mani, ne men con ferro: lasciala riposare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pure di Febraio uuoi lauorare un poco, poti quando il sole è un poco alto, ma non mai mattino per tempo.

Pota per luna uecchia, che la uite non lagrima tanto Ma sappi, che se fussero qualche uiti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi uuole potare inanzi inuerno, non stij troppo tardi acciò ch'i tagli delle uiti s'indurischino, prima che uenga il freddo.

E chi uuol potar dopò l'inuerno non stij à dormire, perche la uite sponterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla uite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle uiti.

Habbi dunque sempre l'istessi potatori, & dell'istessa uilla, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota.

AVERTIMENTO.

Molto vtile, per il Padrone della Villa, circa i Potatori.

AVertisci molto bene à non torre Potatore mancino; perche fà il taglio al rouerscio, e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre il potarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fà opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi, ma tagliando, basta d'vno, cosi vn'opera fà per due.

Il pennato, disse il Tosco, ò marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota, perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice della vite in sù.

Non si curi il potatore far presto, presto lußuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, esot-

e ſottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle baſſe, e farle ſalire pianpiano.

E come è gran bene, à fanciulli dargli buon maeſtro, coſi ſarà bene, à vite nuoua darle vn pratico contadino, che ſappia darle le braccia, e diſtribuire quei capi, ſecondo la debita loro conuenienza, e proportione à fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, ò mica, l'altro.

E che i capi non reſtino gobbi, ò torti, perche non ſi potrebbono poi ben coprire d'inuerno, e ſi romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'eſſamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E ſappi, che non tutte le viti ſi potano ad vn medeſimo tempo, perche le gentili, che buttano più preſto potanſi più preſto, e quelle che ſtan più tardi à buttare, ſtiano anco più tardi ad eſſere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna ſtà ben miſta di ogni ſorte di vua: perche ſe vna falla, l'altra coglie; altri dicono che nò; perche vorrebbono (come diuerſe) eſſer potate in diuerſi tempi. e ſi potano indifferentemente, hora penſanci vn poco.

Sappi il potatore, ſe queſta vite anno fruttò, ò nò; perche à queſto modo ſaprà come reggerſi, e gouernarſi, e ſe da queſta vuole legname, o frutto, per l'anno preſente, e ſequente.

Se vuol legname, lieua il legname, ſe vuol frutto, che le laſcia il legname: ma ſe vuol l'vno, e l'altro, ſia mediocre nel potare, e diſcretionato, hor vedi come conuiene eſſer aueduto.

Auer-

Auertiſca dico il potatore, ſe la vite è giouane, ò vecchia, in graſſo, ò debol terreno, che peſo portò queſto anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica l'Aſino, caſca nel fango, ben preſto; però allarga, e riſtringa la potatura, ſecondo il ſuo ſano giudicio.

S'è in luoco ſterile, tien ſtretto, e curto. S'hà perduta la forma di vite, tagliala da terra; perche ſi rinouarà preſto.

Se la vigna è ſita in loco freddo, il potatore faccia il taglio verſo il mezo dì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, verſo tramontana, acciò l'eceſſiuo caldo non gli dia danno. Se il ſito ſarà mediocre, tagliſi ad arbitrio, quanto più rotonda ſarà la tagliatura, molto meglio ſarà. Non ſtà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; perche quell'acqua ch'eſce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala, ma quella c'hà l'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, ò vecchietta, baſta pochi capi. Non ſi parta il potator buono dalla vite, ſe prima non l'hà ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'vſa tanta diligenza in queſt'arte, io ti dico, che biſogna vſarla. E ſe tu ſei pigro, tuo danno.

Io voglio oſſeruare quant'è ſcritto in queſto libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, coſi fecero i noſtri antichi, e ciò à noi comandarono.

Horsù, ſia la vite ben legnamata, con groſſi pali, & diritti di caſtagna, durano aſſai, e di rouere, poco il ſalice, e manco l'albera.

L'abondanza di legname, porta abondanza d'vua bona, netta, ſana, arioſa, ben matura, o che fa buon vino.

no. Legando su'l nuouo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Sù'l vecchio stringe al tuo piacere, e legasi la vite al palo, prima che sponta, ò quando v'è sù il duro agresto che legando, non può patire.

Si spampina le viti in luoco ombroso, ma in luoco caldo nò, perche il sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si spampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, così aspettane la buona vendemia.

DELLE VITI TIRATE

Sopra gli Alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, ò in riuiera de mari, ò lachi, e che non vi regnino gran venti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno molt'ombra troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nuocono alla vite.

Il Salice è assai commodo, la Pioppa, come si vsa nel Regno di Napoli, Frassini, Cerri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Oppio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche à Primauera patando si guastano i fiori dell'albero, e sia à luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gabba solum da cinque, ò sei ramoni, alti da

quat-

quattro braccia, trenchi, e non più alti, sopra di cui ui si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.

Tutti l'altri rami dell'albero si leuano, acciò non faccino tropp'ombra, e che non impedischino al potare, ne al uendemiare.

L'alberi nel Regno di Napoli son alti da 40. piedi, fan uini assai, uista la pù soaue del mõdo, rimirãdo quell'alberi si ornati d'una in quelle grã treccie pẽdenti.

Non è merauiglia se il gran Conuento nostro del Carmine di Napoli, oue io fui due uolte Priore, e Cõmissario Generale, colga su'l suo passano trecẽto botte di uino.

Queste uiti, alcune si piantano prima, che l'alberi: altre nel tempo che si piantano l'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero uien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi un poco di forza, prima, che si gli metta sù la uite; perche se fusse debole, la uite tosto l'affuocarebbe.

E sia la uite barbuta, e lunga d'asta, ma non sia albero troppo uecchio, ò gagliardo, perche affuocarebbe la uite, basta bene, che l'albero sempre habbi un popoco più della uite.

Sia la buca appresso dell'albero un braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran sole, mettasi la uite uerso Tramontana, perche l'albero la diffenderà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la uite di sopra, à mezo dì.

E se la regione è temperata, pianta oue à te piace, queste uiti per hauer à far gran radici, habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle uiti senz'alberi.

In

In campi seminati siano piantate lontane l'vna dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi per tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore hà la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità: e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e vendemiano bene.

Del Viuaro delle Viti.

E Dibisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn viuaro, di bella, e trascelta sorte di piante de viti, per piantare nuoue vigne, ò filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere à chi n'haurà dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le vigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa, vn luoco atto a ciò, ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali, poi ritruoua magliuoli, cioè, belle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, ne vecchie, ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'hà occhi assai, non siano di uiti ombrose, ma nati verso il sole a nona, ò a mezo dì. Subito; subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, ò viuaro, e piantale a modo di por

ri, ma lontane l'vna dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'vn filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fà à ribbioni, à cui si possino appoggiare così ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare ò zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'vna non impedisse l'altra.

In maniera che, quando le leuarai per ripiantarle, hauendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre soldi l'vna, entrata buona, con poca spesa.

DEL MODO D'INESTAR Le Viti.

A Primauera s'inestano le viti, in tempo ameno, quando la vite suda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paesi caldi: ma ne freddi sia d'Aprile, à luna crescente, dopò mezo dì.

Auertisci, che sarà bene troncare la vite, c'hai da inestare vn palmo sopra terra, tre di inanzi, che l'inesti, acciò che quel suo tanto humore, & acqua esca fuori, poi volendola inestare, la ritagliarai vn poco più giù a basso, acciò facci vn bel'inesto su'l taglio fresco.

S'inesta la domestica sù la domestica, e la domestica

sù

sù la saluatica: sia il tronco grosso, bello, fermo, sano, humoroso, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuscelli, l'vno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, ò peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'inesto, così appigliarà presto. è questo modo a fessolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli vn buco ben netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotondo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e con vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta stroppiccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tanto abonda l'acqua da quel buco: fà quattro, ò sei punte di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio; perche quell'acqua vscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

La vite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tempo, dico a tagliuolo, ò feßolo, ch'è il medesimo di cornetto: su'l ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ve ne resta vn sol palmo: spaccato che sarà, e ben leuata la midolla, poi meßaui dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che vna sol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due sorti d'vue, bianca, e nera, siano piantati appresso in vna sol buca, schiappali tutti due per mezo: non leuando la medolla, get-

ta via la mettade, poi quei due mezi rami, che restano attaccati alla radice con la sua midolla, congiungeli bene, non toccandogli gli occhi, turando bene quelle fissure con creta, ò boazza, cosi presto vedrai cosa gratissima, che saran grappi d'vua bianca, e grappi d'vua nera, sù vn'istesso capo, ò treccia.

Altro modo. Con la tiruella Gallica, che fà il buco netto, ma prima fa il buco con la tiruella nostrana, poi ficcaui dentro l'inesto, accommodato bene, con creta al solito, e la tiruella Gallica, come il nostro tassello per saggiar vn'intera formaggia.

RIMEDII PER MOLTE infirmità delle Viti.

MOlte infirmità pate la vite, apparenti, & occulte. Occulta, com'è produrre vue assai, & non poterla maturare, e simili, e questa curasi con piscio d'huomo, con acqua insieme, gettati sopra la propria radice. S'hà del secco, ò verminoso, ò formicoso, taglia via tutt'il cattiuo, sino al viuo, poi piglia acqua di sambuco, foglie, e creta, e fattone impiastro, mette su'l taglio, e guarirà. Se lagrima troppo, dagli vn taglio nella radice più grossa, che le sarà come vna fontanella, e cessarà.

Ouero sotterrala, cosi di nuouo si propaginarà, ò taglia la sino sotto terra quattro dita, cosi ti mandarà fuori nuoue propagini. Se fà troppo sarmenti, potala tardi, stia scalza tutt'inuerno, mettegli ceneri sù la

radi-

radice, ò rena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con pagliucci, e terra. Se auanti l'inuerno le potarai vn poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, sirigodi, abbruscia nella vigna, cera, e zolfo, fà che la vigna stia netta da tanti herbacci, per cui si generano, vngi il potarino (potando) con olio, in cui sia pisto dentro aglio, hauendone nella vigna sempre che si pota, un vasetto, vngendo più volte il taglio della pennata, ò potarino. E se formiconi rodono il legno, leua quel guasto col potarino, poi metteui sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza sù quei capi delle viti nouelle, ò rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, ò rompino, ò stroppiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, ò di bue, ò vitello. La neue sù le viti, le abbruscia, però subito neuicato, scuotela giù, perche se gli gelasse sù, seccarebbono facilmente, e quanto tal vite sarà in luoco grasso, & humido, tanto più temerà.

Vigna che à tutti i venti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata, stà bene la vigna al mattino, nona, ò mezo giorno, ma che sia da qualche alto monte diffesa da tramontana, & nessun'hora. I maritimi siti confansi con le vigne, caldi, e sani. E se vuoi sapere che sapore hauerà il vino, che vuoi piantare in vigna nuoua, caua iui terra, sotto vn braccio, gettala in vn secchio d'acqua buona, & netta, poi riuolgi bene quella terra, per quell'acqua

poi lasciala ben paßare, sino che sia chiara, poi gustala, cosi quel sapore, ò odore c'haurà quell'acqua, cosi haurà il vino, che indi nascerà. E se hauesse cattiuo sapore, o odore, come di tanfo, zolfo, &c. non gli piantar tal vigna, ò viti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quando la pianta ha gettato fuori, non la piantare, è troppo tardi, e ti metti à pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fà danno: però per non metterti à questo rischio, piantala, prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesa, e danno, la vite vorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semenza, danneggia la vite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le viti, quel fumo la sgombrarà.

La vigna, che facilmente brina, potala tardi, perche più tardi s'infiorirà: in tanto il sole scaldarà, & il pericolo cederà. Brinata, ò tempestata la vite, se è à buon'hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba à basso la vite s'apparecchia con capi belli, per l'anno proßimo vegnente.

Se la viticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, sino ch'ella habbi ripreso le prestine forze.

E se l'vua marcisse, mettegli su la radice rena, ò ceneraccio, e se muore, morrai anco tu: perche omnia orta, occidunt.

MO-

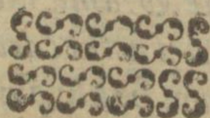
MODO PER ingrassar le viti.

S'Ingrassano le viti, con lettame vecchio, con guscie dell'vua, e de noci fresche, bulla di lino, e di frumento, segatura di alberi, ceneri de fornace, poluere di strada, terraccio di fosso, grassa di cloache, calcinaccio minuto misto con vecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pellicciari, de calzolari, e sterco colombino: tutto questo meglio sarebbe per viti nouelle; Perche le viti vecchie s'ingrassano bene con la zappa, e vanga: perche senza quello, e con questo fan miglior vino, e più si mantengono. Si che il lettame gioua da vna parte, & dall'altra nuoce.

Diasegli il detto lontano vn palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la vite in grasso terreno, non hà bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'vua, & anco sino il vino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare à magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli, ma vuol lettame vecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo faccisi in tempo freddo, e d'inuerno.



TEMPO DI VENDEMIARE.

IL tempo opportuno della vendemia, viene secondo la varietà de stagioni, siti, Prouincie, e Regioni, hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni de tempi, hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi, hor più secchi.

In maniera che io, per me, non ci veggo vn proprio tempo prefisso, e determinato di vendemia, se non questo, che allhora è il proprio tempo determinato di vendemiare, quando che l'vue son belle, tonde, fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non è facil cosa il conoscere bene, se l'uua è propriamente matura, da vendemiare, & ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suoi vini aspri, altri deboli, ò magri hauendo loro vendemiato fuori di tempo. Dunque volendo far buon uino, vendemia quando l'uua è matura, ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è uitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'uua è matura per uendemiare bene, & a tempo, prima con la pratica, in uederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, & amabile, nel tatto chizzandola, sarà uiscosa, e ti si attaccarà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, ò vinac-

nac-

nacciuolo, senza mica di polpa dell'uua, ma uscirà netto, netto, & ignudo: ma uscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando uedi l'uua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quando il grappolo è molto spesso, cauane un sol grano stando il grappolo su la uite, e passato due giorni, riuede quel grappolo, & il luoco di onde ne cauasti quel grano: se quel luoco s'è ristretto, adunque l'uua è accresciuta, dunque non è ancora matura.

Ma se sta nella prima distanza, l'uua è matura, e per conseguente allhora è il proprio tempo di uendemiare.

S'è possibile uendemia a luna uecchia, perche il uino è più potente, e meglio si conserua: uero è che uendemiando a luna nuoua, riesce più uino, ma non si mantiene così bene.

E uendemiando sia bel tempo, l'uua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si uendemia, sino che non s'è fatto colatione, in tanto l'uua asciuga, perche essendo bagnata, il uino non si manterrà in lungo.

Se l'uua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del uaso, ò nauazza.

L'uua infuocata ti farà il uino infuocato, perciò lasciala un poco raffreddare.

Vsa ogni diligenza separare l'uua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la meza marcia, dalla bella, e buona, leuando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezzo da corbelli, e uasa.

Fà la tua scelta dell'uue: con molta cura, e diligenza,

la bianca sarà matura quando tirarà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le saporite dalle dissipide, l'ombrose dall'ariose.

Siano tutte queste vendemie appartate, & i uini ancora: accompagnatoui un poco di patienza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe.

Colui, che uendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche uendemiando senza coltello, si dà molto danno, rompendo molti belli capi, rompendo il grappolo d'uua, e facendo cadere molte grana per terra, che mai si raccolgono bene, ne nette, à questo modo fassi poc'opera, e cattiua.

Chi hà la uilla lontana, è meglio far il uino in uilla, che condurre l'uue alla Città, oue è gran fatica à buoi, si perde gran tempo; l'uua giunta che sia alla Città è meza mangiata, non solo da carattieri, mà ancora da tutt'i passaggieri: gran disauantaggio è questo, mà facendo il uino in uilla, fuggi tutti questi incommodi, e danni, oltre che le uinazze restano in uilla per pecore, galline, polli, colombi, & animali, ò per ottimo lettame delle terre, auantaggio di molt'importanza: però &c.

DEL MODO DI FAR i Vini.

LA lode consiste nel fine, dice l'Adagio, mà questa coda in somma è difficile da scorticare, così auiene

ne a me in questa mia operina, uolendo quasi dar fine, rimango molto soprapreso, uolendo io in questo capitolo trattare di far i uini, materia difficilissima, per cui uolendo dire compitamente, certo da me mi sgomento: perche mi sarebbe dibisogno sapere, come sà quel M. Magnifico Signor Benardo Corticelle d'Arcelli, si uersato non solo nell'arme, uirtù, e ciuiltà, ma in questa professione uersatissimo, tanto che diuisando io con sua Signoria, parmi discorrere con un'altro gran Marco Varone.

Onde hò pensato di dire quel poco che mi souerrà, rimettendomi nel conto di far uini, all'usanza de paesi, quali quanti sono, tanti sono l'usi di far detti uini.

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetta presente materia, che mature, che saran l'uue, uendemiale nel modo predetto, e metti le uue uẽdemiate nell'istessa vigna, ò filagni, il monte, fatto in bel quadrato, all'aria, per terra, ò sopra d'vn popoco di paglia, acciò non si brutta tanto, oue stia da sei, ò otto giorni, oue se non vi pioue sù; migliora assai per virtù del Sole, e della rugiada, per cui essa vua si affina, & anco del terreno, che per sua natura caua ogni cattiuo humore da dett'vua.

Condurrai poi à casa dette vue, oue siano tine ben cerchiate, lauate, nette, asciutte, dico ben aßettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'vue benbene, perche haurai più vino chiaro finito pistare, fonda giù equalmente quelle graspe, se saran vue deboli, bolliranno presto, e presto finiranno: se saran d'vue autentiche, staran

tardi

tardi a bollire, e tardi riposeranno.

La tina non venghi molto piena; perche bollendo versarebbe il vino.

Quanto debba bollire io non lo sò; perche ne anco da Marco Varone in quà i primi scrittori l'han saputo, perche ogni Villa, Castello, Città, ò sue Ville, in questo son differenti alcuni fan bollire se nõ quattro giorni, altri sei, altri 8. altri mica: e tutti riescono buoni. Sù'l Bresciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi sino a 28. altri se nò 4. ò che bella varietà, poiche tutti riescono buoni, vero è, chi è più grosso, chi più piccino, chi più sordo, e chi più gentile, ò piccante, raccente. Si che fa ancora al solito tuo, ò secondo l'vso de vini che si fan in tua villa.

Ti dirò ben questo, che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero.

E quanto più bollirà, tanto più duro, tosto, e grande diuerrà, e forsi andarà all'aceto, con coloraccio grosso d'inchiostro, senza racente: nel bere, come noiosa medicina, offuscando il fegato, che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito.

Come vino da villa, da fattione, e da castigare con la sferza di molt'acqua, ti seruirà perfettamente.

Perciò i Signori, volendo per loro stomachi gentili, vini a loro proportionati, vogliono vino rosso, chiaro, simile al colore di rubino, trasparente claretto. gusteuole, piccante, appetitoso, che bolla, se non da 3. ò 4. giorni, e bollẽdo, attuffansi giù le graspe, qualche volta, cosi il vino restarà più bello, e di colore ornato.

Finito di bollire, si caua più netto, che si può, reponendolo in botte sana, ben netta, dentro, e fuori, & ogni

due

due giorni si riempa la botte, del medesimo vino, ò simile a quello, leuando dal coccone quella spiuma, e graspe, ò grana, così meglio si purgarà quel vino vscita la spiuma tutta, tura quel buco, con vna piastra, poi poco dopò, raffreddato il vino, tura benbene la botte, che non fiati punto, aspettando il debito tempo per trauasarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa sino a sei volte, qui da noi bastarà due volte almeno, e quanto meno si trauasa, resta più gagliardo, perche sù la madre prende gran forza. Il nero basta vna volta al S. Martino, per insino al Natale, è buono trafficarlo. Se lo uuoi gentile 15. dì dopò ch'è fatto trauasalo, che ti aggradirà molto, come raspante, leuandolo giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere bene, e nobilmente, beu'il vino a meza botte; metti la spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio di sopra, e vino di mezo; perche il uino di sopra da quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando sù quel letto, e feccia: Si che quel di mezo dura più, e come meglio, meglio nutrisce.

E se la botte sapesse di moffa, fagli sù vn beuerone, come quello del porcello, con acqua bollita, e crusca buona, fresca, e gettala nella botte, che sia ben asciutta, riuoltãdola da ogni parte ben chiusa, e fra un'hora caua fuori ogni cosa, e risciaquela bene quella botte, poi come sia bẽn asciutta, fagli un'altra simil medicina, che la botte sarà buona, senza odor cattiuo niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia propria mano, & è uerissima.

PER

PER FAR ACQVATO, Da Città, & da Villa.

T*osto cauato il vino dalla tina, fà prouisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella del pozzo.*

Quanto l'acqua sarà migliore, così l'acquato, ò vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Hor lascia così quelle graspe nella tina, per vn giorno, & vna notte, e non più: perche in tanto si riscaldano vn poco: poi metteui sopra in quella tina, vna botte d'acqua, d'onde n'vscirà poi due brente meno, perche le graspe asciugano.

Lascialo che presto si leuaran le graspe, poi bollito c'haurà da 5. ò 6. giorni, ò quanto a te parrà (potrai tastarlo prima) caualo, ò lascia ben colar la tina, serba quel vino, che per la fameglia tua, alla Città, ti reuscirà honorato, e si addimandarà questo, vino da San Secondo, in latino villum, che vuol dire vinetto da villa.

Fanne poi d'vn'altra sorte, delle medesime graspe, & questo si chiamarà vino da Castel nuouo de terzi, ò vero vattene a torre.

Horsù cauato il secondino, fa mò il terzuolo. Lascia stare quelle graspe in quella tina così asciutte due giorni, e due notti, poco poco più: poi falla riempire di acqua, vsque ad summum, e muora l'auaritia, (nō ridere,

ridere, perche ogni cosa serue alla villa) mißa l'acqua, riuolge benbene quelle graspe, con vn forcato, poi paßato da otto giorni, dagli vn popoco di colore con sugo de prugnuoli, ò con mezo peso d'Olese, herba sana, poi riuolta meglio le graspe, e l'altro giorno cauale, e mettilo in vna gran botte, ò tina ben coperta, e subito torchia quelle graspe, e quel vino, che n'esce mettilo sopra, in detta botte, ò tina, lascialo cosi per quindeci dì, e non più, e leualo giù di quell'aßettame, trauasalo, che tu haurai al certo beuanda da villa bella, buona, saporita, e si manterrà anco nel tempo del caldo.

Nondimeno per più sicurezza, fa, che per tutto Maggio sia beuuta.

Non trauasandola, anderebbe a rischio di guastarsi, e presto.

E venendo l'estate, s'infortirà, ti seruirà per aceto, cosa si grata in villa.

E questo acquato si fa nell'ultimo, quando che sono cauati i uini buoni, e le tine hanno abondanza di graspe.

E fatti i meschiati, le tine siano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, non le sporchino, ne dentro, ne anco di fuora uia, perche gli danno grande, e male odore, che col tempo poi, i uini ne patiscono.

Vn Torchio ci uuole, ad ogni modo fuori alla tua uilla, e sia portatile di un quadro d'aßoni di sei braza, per ogni uerso, con due uiti, che da se un'huomo farà lo graspio, cosi usano uerso Roma, che con un paio di buoi, con un carretto baßo, uan per la Città facendo

i gra-

i graspij, hor qua, hor la, cosi doprato, lo metti a tetto, dietro di un muro, e non t'impedisce niente, & è di gran commodo, & utile, & non occorre andar a casa, & torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del uino, che n'esce è la tua, però ad ogni modo habbi un torchietto, che ne resterai molto sodisfatto.

PER FAR L'ACETO PRESTO,
Et assai buono.

OTtima prouisione fra l'altre, è quella dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in Villa, in Città, e sino ne i gran presidij, però faccisi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.

Habbi tutte le graspe d'una tinata di buon uino, e sia ben uscito il uino da quella tina, a fatto a fatto, poi lascia cosi dette graspe per otto giorni, poi getta sù dette graspe da 6. ò 8. brente di uino, ò uecchio, ò nuouo, ò sano, ò amalato, e se hauesse anco un poco del fortiuo, meglio sarebbe, ò sia bianco, ò nero, tutto è buono, pur che non sia marcio, anzi quanto migliore sarà il uino, tanto migliore riuscira l'aceto.

Lascia cosi detto uino in quelle graspe per dieci giorni poi caualo, e se'l uino era nero, l'aceto sarà nero, ma se uolesti, che quell'aceto di uino nero fusse bianco, la-

lascialo in dette graspe sino à 15. dì, e non più, nè meno, così senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato mettilo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto, ma sia misso in parte calda, ò asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol vn'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca, spoluerizate, & con aceto fattone pallottole, secche al sole, gettate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe grosse, secche al sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali così tre giorni in vn vaso, poi metteui sopra vino, che presto sarà ottimo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche, quasi mature, stiano insieme dieci giorni, poi mettele in vn vaso pien d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buono aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dentro delle rose nell'aceto, e lascia il fiasco al sole, che sarà presto rosato.

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto haurai buono aceto.

Herba acetosa pista nel vino, presto è forte.

Le radici vecchie di gramegna, ò foglie di pero saluatico piste le ghiande abbrusciate, ciserchia cotta, le pietre calde, ciascuno da per se, gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nel aceto vi sta ben dentro vn poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'aceto in vaso di vetro ben coperto, vien perfet-

l'aceto si aggionga in luna crescente e con sale

to, con nobil'odore, vn'oncia per fiasco basta, ma mez'oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene, per quell'odore si piaceuole.

Il fior di Sambuco misso nell'aceto, anch'egli gli dà buon'odore: ma quando v'è stato da otto giorni dentro, cauasi poi fuori.

PER FAR L'AGRESTO.

DI molto commodo, è & nobile compimento, in Città, ò Villa, hauere vn poco d'Agresto, condimento tanto al gusto piaceuole, massime in tempi caldi, mancando i merangoli, questo suco, e mangiar più diletteuole dell'aceto, e si mantiene vn'anno, e più, fatto così.

Piglia agresto fatto, ma non nero, ne nizzo: pestalo nel mortaio, poco per volta, poi chiarito in vaso grande, mettilo ne fiaschi di vetro, o in vasi di legno, al sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, metteui vn poco di sale c'hà virtù conseruatiua, massime essendo l'agresto fatto di vue deboli, così di giorno in giorno migliorarà.

A Napoli lo lasciano al sole ne larghi vasi, per quindici giorni: ma la notte cuoprono per la rugiada, poi lo mettono ne barili, e riesce perfetto come io l'hò prouato la. In alcuni paesi si fa di pomi saluatici, quando son così agri, ben pisti nel mortaio, con sale, si fa con poco, e certo ti seruirà, e piacerà assai.

MODO

MODO DI FAR SELVA, E Bosco alla tua villa.

IL bosco vuol esser in sito asciutto, terreno forte, con rouere, olmi, e castagne, con questo haurai abondanza di legna minuta per abbrusciare, di grossa per fabricare, di ghiande per l'animali, e di castagne per godere allegramente in diuersi modi, oltre, che l'olmo tanto serue per far carri, carrozze, carrette, e barozzi.

Sfrondato, ti pasce le bestie bouine. Scaluato ogni quattro anni ti da assai forte legname per le viti.

Rouere, e Castagnane alla collina vengono, in terreno ben culto, poi seminato di ghiande, e castagne.

Auertendo che porci non vi entrino. In piano metterai le ghiande per la selua delle roueri.

L'Olmi habbino tre anni, e piantali, il buco di rouere, e castagne tengasi netto dall'herbacci, che non affuochino le castagne, e ghiande.

Questi frutti, & alberi, fatti grandicelli, ciascaduno habbi il suo paletto.

Se ti par che questi semi verran troppo tardi, ò che i topi, talpe, ò porci mangieranno tal semi.

fa il bosco di piante, ò la selua, ma sian belle piante, nette d'asta suelte, e sane, con belle radici, e buone bu

che, al Maggio falle zappare, con tutto'l terreno del bosco, acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra, ne s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, così la pioggia cadente ritrouando il mosso terreno, più facilmente discende alle radici.

Sappi del certo, che il bosco, ò selua, quãto meglio è coltiuato, cresce al doppio, e non coltiuato pe'l più muoiono le piante; però non bisogna mancare lauorarlo bene, e tanto più, perche quest'opera non dura molto, ma sino a quattr'anni faccisi questo lauoro, non per gran caldi, ne gran freddi, così la pianta dominando l'herbe non hà più bisogno di zappa, ne di vãga, ma cõ la sua ombra fa morire l'herbe che le son sotto, e d'intorno. Non ti scordar mai questo: bisogna sempre trasportare le piante dal luoco magro, al grasso, dal colle al piano, e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il bosco, e selua, sino a tre anni, non si gli tocchi vn ramo, ne con mano, ne meno con ferro. Ma il terzo anno si potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e sconcertati nella gabbetta, e questo farassi verso il Marzo, passati quei gran freddi, ma passato mezo Aprile, non si tocchino più.

Altri seminano i boschi, in culto terreno, come si fan le faue, e zappandolo.

Altri lauorato il terreno in porchette, piantano il bosco con seme di ghiãde: come si fan le cauline, ò agli. però più largo, e lo zappano come l'agli.

Ma gl'Olmi si seminano per viuaro in grasso terreno, e spessi, e presto vengono, poi si leuano, per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno, il far

de

de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti, ma per lo piano, c'hà tanto bisogno di legna, minuta, grossa, fronde, e frutti.

DELL'VTILITA DEL BOSCO, In Villa.

IL Bosco contigouo alla tua villa, sia di sotto verso niun'hora, così ti diffende da molti empituosi venti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'vccelli, che non solo a Primauera, ma tutto l'anno, giorno, e notte ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano, ma anco nel vedere, come sono Colombi, Fauacci, Grabieri, Gaze bianche, & nere, con si bella longa coda, Fadabbio, Barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, a chi gli mira bene, oltre che ò con reti, ò lacci, ò gabbie ne prendi qualche vno, ò con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle si fresche ombre; remote da ogni strepito del mondo, sedendo nell'intatte, e fresc'herbette, solo soletto, pensando a fatti tuoi, studiando, ò dicendo qualch'orationi, ò Corone, poi dalle sonore musiche di vccellini, prouocato, te ne dormi vn quietissimo sonno, quì componi qualche opera volgare, ò latina, rima, ò prosa, ò sciolto, & in quel si profondo silentio diuieni, per

tal studij ottimo Filosofo, Historico, Poeta, ò Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano, che lo piantò.

Da questo bosco ne caui herbe, e foglie di alberi per ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco, e selua è verde, & herboso, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiande, peri, pomi, noci, nocciuole, & di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mondo.

Si che tenendo conto del bosco, al certo ti renderà le spese, fatte in quello, a cento per vno, e più dico in infinito dell'altre terre da biaue, con sue viti; perche al bosco, o selua, fatti in quattro anni, non vi entra mai più spesa niuna, ne seme, ne zappa, ne vanga, ne arato, e dura il bosco in perpetuo, abenche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, filagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, vn bosco nella tua villa, ò vna selua, che ne sentirai gran bene.

DEL CANNETTO.

Assai gioua alla villa, che non ha abondanza di legna, come priua di bosco, di selua, e che l'altri alberi non attaccano molto volontieri, hauer vno bello, e buono cannetto, questo vuol essere in assai bono terreno, dolce più presto che forte, ò in ripe de fiumi,

mi, ò fossi, netto, ben lauorato, in luoco basso, & humido.

Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo giù le sue radici, nelle foßette, lontane un piede l'una dall'altra.

Prende tosto la canna, ma guardisi dalle bestie; perche la canna non è ne legno, ne herba, ma tenerina par più tosto herba, perciò auertisci, che da bestia sia lontana.

Si zappa il cannetto, monda, e netta si bene, come le viti, a Primauera.

E quei scalzoni secchi si tagliano via, vuol star netta da ogni herbaccio.

Si taglia il canneto ogni anno al pari della terra, d'Ottobre, e Nouembre, e le canne monde, si gouernano sino al tempo d'incannare la vigna, ò viti.

Si castrano, ò rimondano, leuando quelle triste.

Con queste si conciano le siepi nell horti, e giardini, intorno a lauanda, spico, martello, &c.

Con queste, e lor foglie si fan belle Capanne, e tetti, che in villa seruono per portico, si fan conocchie, diße'l Tosco, o rocche, e vendonsi anco a tessitori, per acconciar le reste da licci per teßere, e fan mille altri seruitij, in luoco di forte legne. Però s'hai luoco commodo, non mancar di ornar la tua villa di vn canneto.

Finalmente ti dico, che io non t'hò citato Autor niuno perche ti dico in queste sol verso, quanto io t'hò scritto delli animali, è tutta dottrina di Aristotele, in più luochi, ma pe'l più, nel libro suo de Animalibus.

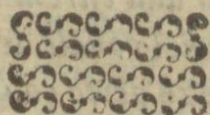
Oßerua bene quest'Opera, fattile pratico, habbila per le dita, che al certo ne sentirai molto gusto, contento, & vtile, e con queste quattro rime cosi dico, al nome di Dio, e di S. Eliseo, ottimo Agricoltore.

Hor lascia la Città, e fuor trattienti,
E ricco diuerrai, con buon prouenti.
Ma studia questo libro molto bene,
In cui ritruouerai d'oro le vene.



RIMEDII,
PER VARIE
INFIRMITA,

Per li Animali, nella tua Villa.





E il perfetto Medico de nostri corpi humani vien tant' honorato, premiato, e dall'amalati, per loro Idolo osseruato: Sarà bene anco debito nostro honorare, e largamente sussidiare il nostro valente Medico dell' infirmità occorrenti a nostri animali in Villa, cioè Caualli, Buoi, Porci, Capre, Pecore, Asini, Muli, & simili.

Proueggasi dunque di vn Medico buono Marescalco, acciò auenendo, (perche auengonó) infirmità a tuoi bestiami, egli presto, e bene prouegga al bisogno, con sanatiui, e facili rimedij, di poca spesa, e di molto beneficio, come io quì sotto breuemente ti insegnerò, non essendo tù Medico, acciò che mancando alle

le volte il proprio Medico, ch'al Marescalco tu possi in qualche modo prouedere ad alcuni mali, che alla sprouista occorrono.

Sappi dunque che fra tutti l'animali di tua villa, la pecora patisce qualche infermità; la capra alcune, il porco non molte.

L'Asino pochissime, il Mulo qualch'vna, il Bue molte, vna il Cauallo moltissime.

Dicesi che il Cauallo del Gonella hebbe trecento sessanta sei diffetti, ma io non li leggo se non da sessanta in circa, che son pur anco assai in vn animale si fiero. Hora ti dirò vna quantità, e certe qualità.

ved. fol. 360.

L'Angio, (per cominciar dall'estremità del Cauallo,) è infirmità sù la punta del couale del Cauallo. Il casca pelli, è infirmità a mezo detto couale. Le Scabie, è sù'l principio del couale, appresso al culo. A meza croppa, nasce il male del pidocchio. Crostrana, sù la schiena, dal mezo in dietro. Mal del dosso, dal mezo inanzi. Mal del Corno, quasi appresso alla croce. Guideresco, vn poco più in sù, verso il collo.

Lucerdo, nasce ne crini, vn palmo più in sù da strangoglioni. Vnghiella, appresso all'occhio, di sotto vn poco. Il panno è nell'occhio. Il Capostorno, in mezo del fronte. Zamorro, raffreddamento, e verme, volatica, tutti tre questi mali sono nelle nari. Palatina, Tiro, Secco, e mal di lingua, col lampasco, tutti quattro in bocca, Barboncello, è vn male, che gli nasce nella barba. Antipetto, male, che gli nasce in mezo del petto. Rappe, sono poco di sopra dal ginocchio. Contana di sotto, mal dell'Asino nasce nella corona del piede, dinanzi. Spenocchia nella corona del piede

da-

dauanti. Inchiodatura a mezo l'vnghia del piede. Desolato, riprensione, e mal del fico, sotto il piede, dal mezo inanzi. Sedola, guarto, e serpentine, sotto il piede dinanzi, dal mezo in dietro. Maccole, nel piede dinanzi di sopra dalla giuntura dinanzi. Formella, nella giuntura dinanzi, rizzuolo, nella giuntura dinanzi. Inchiodatura nel viuo del piede. Galle nella giuntura delle barbette de piedi dinanzi. Incastellato, nelli calcagni dinanzi. Fistola, quasi nel calcagno di dietro. Ancro, poco più sotto la corona di dietro. Lupa è ne testicoli, a meza borsa. Anguinaglia, fuori della cossa, di sotto dalla borsa de testicoli. Corbo, è verso doue vengono le zarde. Sparacagnoli, son poco di sotto, doue nascon le zarde. Botta di grasse, è dentro della coßa, non lontano da testicoli. Rauersi, sono nelle barbette di dietro. Gandoni son appresso le barbette di dietro, e le Reste sono poco di sopra. Ruppe, son vn poco di sotto delle zarde. Visigoni sono poco più di sopra dalle ruppe. Capelletti, son di sopra da visigoni.

Dell'infirmità de Buoi, con molti suoi rimedij.

PErche in villa sono più Buoi, che Caualli, e vi sono più neceßarij, perciò dirò molte sue infirmità, con suoi proportionati rimedij.

Al Corno vſcito affatto.

PIglia ſei oncie di trementina, & vna di gomma Arabica, e bolle ogni coſa inſieme: poi piglia il corno rotto, e mettegli dentro di detto vnguento, e mettilo al ſuo luoco, per dieci giorni, e vi ſia ben legato, che mente il tocca, dopò lieua quelle pezze, e metteui ſtoppa, con chiaro d'vouo, e di ſopra via bolarmino, per tre giorni, poi lieua via quella ſtoppa, mettendoui d'intorno ſaluia ſpoluerizata, e guarirà.

Alla Coppa enfiata.

PIglia radici d'Innola, ben cotte, poi piſtale con graſſo di Porco, ſeuo di Caſtrato, Mele crudo, Incenſo piſto, con cera nuoua, e di queſto fanne vnguento, vngi la coppa, mattina, mezo dì, e ſera, e guarirà.

Per far la Coppa dura, come vn ſaſſo.

PIglia butiro, oglio buono, lardo di porco, e cera nuoua d'vgual peſo, fallo deleguar bene inſieme, poi di quelle vnto, vngi ſpeſſo, che non ſtarà per queſto di lauorare, e lauorando guarirà.

A far naſcere il pelo ſu la Coppa.

A Bruſcia il giogo. Ouero piglia ſei oncie di mele, e quattr'oncie di maſtici piſto, bolle tutt'inſieme, vngi bene, e vedrai preſto, coppa peloſa.

A Collo enfiato.

PRima dagli fuoco, come sà il Mareſcalco, poi metteui dẽtro pan porcino; ma è meglio la radice d'ortica, ouero bolle Medico in vino, & tepido, faglielo bere, ò gettagli giù per la gola. Salaßalo iui, ou'è enfiato, e guarirà.

Al male della teſta del Bue.

QVeſto male, fà portare il capo baſſo al Bue, e lo riuolge aßai volte, verſo la coda: però ſubito ſalaſſelo, nella vena della teſta, poi fa bollir frumento ſino che s'apra, getta via quell'acqua, e metteui dentro vn poco di buon vino caldo, metti queſto frumento in vn ſacco, nel qual ſacco metteui dentro il capo del Bue, coſi quel fumo lo ſanarà, fà coſi ſera, e mattina.

Per l'occhio lagrimoſo.

PIſta tutia, con vetro, ſottilmente, e ſoffia queſto nell'occhio, con vn cannello, e guarirà.

A por-

A porri sopra le palpebre dell'occhi.

PIglia fiele, con cui bagnerai quei porri, quali bagnati si gonfiaranno, poi tagliali, e con fiele, aceto, & Aloè bolliti insieme, vngerai, e guariranno.

All'occhio enfiato.

PIglia farina di frumento, mista con mele, e fanne empiastro, mettilo con vna pezza, e presto guarirà.

Quando il Bue stomacato, non vuol mangiare.

PIglia oui crudi, ben sbattuti, con mele, e falli bere al Bue, ò buttale giù con vn corno, e su'l suo mangiare, metteui sale. Ouero piglia marobbio ben pisto, misto con olio, e vino, e gettalo giù per la gola del Bue, e gli verrà fame.

Alla lingua rotta di sotto.

PIglia vna mez'oncia d'Aloè, & altrotanto di lume di rocca, e mel rosato, componi queste cose insieme, col cui vnto, due volte il giorno vngerai, poi lauala bene con vino buono tepido, in cui sia cotto dentro saluia, e guarirà.

Alla bocca enfiata.

APri l'enfiagione cõ vn ferro, poi frega quell'apertura con ſale, & olio, ſino ch'eſca quel marciume, poi fallo mangiar herbette tenere, ò cruſca, ò fieno minuto, ò qualche foglie, ſecondo il tempo, coſi guarirà.

Al palato enfiato.

COn vn ferro, preſto apri quell'infiagione, a fine ch'eſca quel ſangue ſi corrotto, poi dagli mangiare Capogrillo, ò altra verdura tenera, e guarirà.

Alli ſtrangoglioni,

PIglia vn ſetagno, vnto di ſongia, e ſetagna il Bue, tirando quel ſetagno inanzi, e in dietro più, e più volte, in tanto ch'eſca fuori quel veleno, poi vngi bẽbene di ſongia quella ferita, poi metti dentro della piaga herba polmonera, coſi vſcirà ogni bruttezza, vngendo, bene di ſongia; e guarirà.

Al mal di frobeſe, nella gola.

SVbito taglia oue ſono i latiſini, cauando vn poco di quella brutta carnuccia, poi vſa ſungia, e ſale sù quel taglio, coſi credo che guarirà.

Per l'incordatura della verga.

PIglia herba Altea, ben lauata, & asciutta; poi pistala, e quel suco, fallo bollire sin che calla vn terzo, poi incorpora con butiro, e di quel suco vngi l'incordatura due volte il giorno, lascia riposare quel bue per noue giorni, in questo modo guarirà.

Al pisciaglio enfiato.

TIenlo ben lauato, con acqua fresca, poi piglia herba bianca, e vitriolo, e fanne empiastro, metteglielo sù, al certo, se Dio vorrà, egli guarirà.

Al piscia sangue.

PIglia suco di piantana, misto con mezo bicchiere d'olio buono, vn bicchiere d'aceto forte, vn pugno di poluere di zucca saluatica, altro tanto di feccia di vino, con vn boccal di vernaccia, e gusci d'voua ben pisti; così distempera ogni cosa insieme, e dagli con il corno a bere. E se in 24. hore non guarisce, porta pericolo.

All'vnghia tagliata con ferro, pietra, ò con altro.

NEtta benbene la ferita con la ragnetta, poi scoperto chiaramente tutto il male, sino al viuo, piglia

glia grasso vecchio di porco, seuo di becco, ò di castrato, con lana succida, dentro di cui saran queste cose, infuocale con vn ferro infuocato, si che quella cõpositione scola, gocciolando nella ferita, e guarirà.

Per la inchiodatura.

B*Isogna con il ragnetto, che'l Marescalco allarga vn poco l'inchiodatura, & che netta bene, leuando ogni putrefatione: poi scoperto bene il male, piglia trementina, & oglio, e falli bollire, e metti quell'vntione nel buco, poi piglia mele, cõ seuo squagliato, messo sopra detto male, poi sia ferato il bue, con pelo di bue fra il male, & il ferro.*

Per la macatura d'vna gamba, ò schinco.

H*Abbi sungia di porco, e crusca, e falli bollire in vino bianco, di questo fanne vnguento, ò empiastro, posto sù la maccatura, per tre giorni, e presto ne sentirà ristoro, e finalmente sanità.*

Al piede sdegnato, come mosso, ò torto.

P*Iglia Bonauischio, e radici di Malua, bẽ bollito insieme nell'acqua, poi piglia tre boccali di vino bono, con dentro meza libra di sonza, fà ben bollire ogni cosa insieme, sin che la sonza è ben dileguata: poi metteui dentro farina di linosa, e tutte le dette cose, falle ribollire insieme, sino che il vino non si*

vegga più, poi di questo fanne poltie su'l piede, e giõture ogni dì vna volta sino à tre giorni, guardandolo un poco per allhora dalla fatica, e presto sarà guarito.

Al piede enfiato.

COnuien torre foglie di sambuco, che siano ben piste con sonza di porco, e metti questo empiastro su'l piede enfiato, e tosto sarà sano.

Alla gamba, o coscia rotta affatto.

LA prima cosa sarà questa, che tu gli rompi quell'altra, poi ammazzalo, ò vendilo al Macello, perche mai ponno ben sanare, per doperargli, così uscirai di fastidio, e di spesa, che sarebbe fatta con tuo danno.

Al dolore del ventre.

SVbito, piglia triaca, squagliata con uino buono, e gettagliela giù per la gola, ò col corno, ò al meglio che saprai, ò potrai. Poi fallo salassare dalla lingua, e dalle nari. L'altro giorno poi piglia una branca di nepita, & un'altra di rutta, e trita ogni cosa minutamente, falle bollire in uino, qual quasi raffreddato, faglielo bere, e questo sarà per tre mattine continoue, poi lascialo riposare per otto giorni, in luoco asciutto, e sano, con buon letto, ouero piglia quattr'oncie di trementina, con sale, e faglielo ingiottire,

giottire, e certo uedrai, che ne ſentirà molto beneficio.

Alla pelle, ch'è attaccata alle coſte.

P*iglia Oregano, herba conoſciuta da tutti, ſia cotto nell'acqua chiara, poi miſta con uino, & olio: Coſi frega, bagnando contro pelo, e ſia in luoco caldo, ouero al ſole. Poi piglia feccia di uino, con graſſo di porco, e meſchiali, coſi tepido l'ungerai più uolte, e guarirà.*

Al Bue ſoprapreſo, per troppo riſcaldamento, & raffreddimento.

T*orrai dodeci uoua ben sbattute, con un poco di ſpecie, e ſuco di ſempreuino, e doi bicchieri di uino bianco, miſto con ſpico, e queſto daglielo a bere la mattina a buon'hora. Laſcialo ripoſare, e paſcilo bene, che guarirà.*

All'Antecuore.

P*reſto, con ferro affuocato, fà un ferro intorno all'infiatura, con quattro buchi dentro, & in più lochi, ou'è enfiato, ſalaſſalo poi fregalo per tutto, con ſale, e dagli bere triacca, con uino caldo, cioè tepido. Dopò tre dì, piglia ſuco di Piantana, e bagna tutta l'infiatura, e dagli bere di quel ſuco di piantana, & ſpera bene.*

Al mal del Flusso.

PEr tre giorni non gli dar bere, nè mangiar herba: ma dagli foglie di canne, ò seme di mortella, & guarirà.

Sappi, che il bue s'amala, ò per lo troppo freddo, ò caldo, ò troppo fatica, & anco per lo troppo riposo, ò subito partito dal gran lauoro: cosi caldi dargli mãgiare, ò bere senza vn poco d'interuallo di riposo.

Però habbino buona stalla, presepio netto, e lontano da ogni immonditia, sian netti loro, e ben stroppicciati, dico mattina, e sera, questo gli gioua, con vn letto buono, più che vn buon fascio di fieno, ogni sera nettagli la mangiatora. S'è possibile, ch'entrino la sera nella stalla, con i piedi netti, perche quel fango nell'vnghie, gli fà marcire i piedi. Se fussero anco in stalla troppo calda, quel troppo gli nuoce. Si come anco d'estate il troppo caldo gli dà noia, perciò si menano à mirizo, e di notte si menano al sereno, ò meglio sottò qualche frascata aperta d'ogn'intorno, à questo modo si conseruano.

Si conserua sano anco il cauallo, quando subito smontato, non si gli dà ne mangiare, ne bere, ma si fa passeggiare vn poco, ò si cuopre d'estate con vn panno leggieri, per le mosche, ma d'inuerno pe'l freddo, di panno. Di Giugno, e Luglio, caualcalo poco per quei caldi si eccessiui. Almeno vna volta l'anno, ch'è d'Aprile, cauagli vn poco di sangue dal collo, rimedio preseruatiuo, a questo animale similmente molto cõferisce la nettezza del corpo; e del mangiare, mangia

gia assai, però si chiama adex, che vuol dire mangiato., perciò la natura gli hà fatto quaranta denti, ventiquattro molari, quattro canini, e dodici rapaci. hà vẽtiquattro nerbi maestri, e vẽtinoue vene. Son queste due specie d'animali molt'importanti, però tienne gran continoua cura.

Al mal delle vacche.

Molt'infirmità patisce anco la vacca, ma queste sono più importanti, e pericolose.

Il pisciasangue, le Frobese, l'Anticuore, mal del Lanco, e Polmonera.

Il Pisciasangue si medica, com'hò detto del Bue, Alcuni a Primauera pigliano vna brancata d'herba Agrimonia, con olio da linosa fatto senz'acqua, e piõbo abbrusciato, e gli ficcarai giù per la gola, e giouarà. Alle Frobese subito taglia quei lattisini, e cauatone vn poco di carne, metti in quella ferita songia di porco mista con sale, facendo questo con diligenza, sin ch'è ben guarita.

L'Anticuore medicasi, come t'hò detto de Buoi, & l'istesso del Lango.

La Polmonera è mal pessimo: Presto separa le sane dalle amalate, questo è mal contagioso, come peste fra l'animali Bouini. Lauasi le mangiatore con acque calde, e nettar ben la mangiatora con profumi, per le stalle, e herbe odorose, questo mal nasce per l'herbe cattiue, ò fieno, ò morbidezza di sangue, ò piscio di caualli, conseglia nsi con Marescalchi; perche fastidio non manca.

Quanto à Capre, Pecore; Porci, e simili, per conto dell'infirmità loro, mi rimetto a Pastori, e magnani, & alla lor pratica continoua.

RIMEDII PER MAL DE Cani, oltre i detti à fol. 115.

PErfetto, e natural Cirugico al certo, parmi, che sia il Cane, poi ch'egli senza ferro, ne fuoco, ne semplice, ne composto, da se solo (bisognandogli) si medica, e cura ogni gran piaga, ò ferita nella sua vita, dico con la sua sola lingua, e saliua, pur che con quella vi possa bene arriuare, e leccare.

Ma quando non può, anch'egli ha bisogno dell'arte medicatoria del Cirugico, massime quando ha male dal mezo inanzi, come sù le spalle, collo, capo, ò naso.

Del Cane rabbioso.

VN Cane rabbioso, pauenta non solo quelli della tua villa, ma anco villaggi, Castella, e Città; ogn'vno teme, e trema nell incontro, e solo aspetto del cane rabbioso.

Dicono i naturali, che questa pestifera rabbia nasce ò da qualche furore di pianeti, massime quando il Sole è in Leone, e sono giorni canicolari, in quei si eccessiui caldi, ò da vapori terrestri infetti, ò da qualche aria maligna, ò da venti appestati, ò da mancamento d'acque fresche, in quei sì infiammati tempi,

ò da qualche cibo d'infetta carogna, ò da qualche acqua morta (nido di ſerpi) beuuta, ò da intemperie de ſuoi contrarij humori.

Si che, fatto rabbioſo il pouero cane, diuien ſpettacolo tremendo di chi lo mira, e conſidera, tutto ſcoſſo, & arſo, ſino all'intimo delle ſue midolle, con ſguardo bieco, occhio biſtorto, verſando dalla bocca atro, & nociuo veleno, e ſordide baue. Anſando ſpaſima, non può fermarſi, ſcorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli ſia, ò per gran fame, ch'egli habbi. Schiua il puro, e limpido fonte, per gran ſete, ch'egli ſi ſenti: vien magro, horrido in viſta, riſtringe i fianchi, reſtaſi tutto ſpolpato, parendo non più cane, ma più toſto ombra di cane: odia la propria caſa, tenta fuggirla, non conoſce più niuno di quella famiglia, ne anco il proprio padrone, non sà doue vada, ne fugga, e ſenza abbaiare mortiferamente, & indifferentemente morde, e sbrana.

E coſi il miſero cane, ſcorrendo fà in maniera, che chi alla ſua infetta rabbia non prouede toſto, indi mille mali ne ſorgono.

I rimedij ſaran queſti di ſanare il cane, fargli bere brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina.

Ouero mettegli il collo fra il muro, e l'vſcio, e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, & ben infuocato. Et anco tiragli la pelle delle ſpalle, e della ſchiena, forandolo col detto ferro, à fine che eſca bene quel contaminato, e triſto humore.

Altri gli fanno vn ſegno in fronte col ferro affuocato altri gli fan molt'altri rimedij, ma è pericolo medicar queſta mala beſtia: Perciò io ti voglio dare

vna migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tant'altri, da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da tante ambastie, notale bene, come cose degne di perpetua memoria, e fà a mio modo.

Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi prenderlo fra l'vscio, & il muro col collo, poi recipe vna mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, & con tutte le tue forze dagli su'l capo sino ch'egli sia morto, e cosi ogn'vno sarà fuori di tal pauento.

E non potendolo hauer a questo modo, dagli vn'archibugiata verso il petto, ò capo, intanto che la rabbia non gli darà più noia, ne ad esso, ne ad altri, quest'è sicura, & approuata ricetta.

Per la gõfiatura della gola del Cane.

SE il tuo cane hauerà gõfia la gola, per qualche distillatione dal capo, come molte volte auiene, recipe oglio di Camamilla, con cui vngerai quell'infiagione, per qualche giorni, poi cessãdo alquanto, lauagli quel luoco enfio con aceto non molto forte, & cõ dentro vn popoco di sale, cosi vedrai buon'effetto.

Per medicar piaghe verminose del Cane.

IL tuo cane, se haurà dal mezo inãzi qualche piaga verminosa (t'hò detto che dal mezo in dietro si cura da se) metti in detta piaga gomma di Hedera, conseruandouela sù da due giorni, poi laua quella piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi e rutta, squagliati insieme.

Que-

Ouero metti nella piaga verminosa, suco di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, ò calcina in poluere ouero poluere di Lupini, arrostiti nel forno.

Ouero poluere di Cucumeri saluatici, la quale non solo ammazza i vermi, ma di più rode via quella si fracida carnaccia, facendo anco accrescere la buona.

Per il mal della Formica.

HAuẽdo il tuo cane, mal della formica, ch'è quello che gli viene sù l'orecchie, in tempo d'estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattr'oncie di gomma de dragnati, infusa nel forte aceto per 8. giorni, poi leuala, e falla in poluer e fra doi sassi viui poi aggiungeui due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla bẽ poluerizata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.

Cane ferito dalla volpe.

SE la malitiosa volpe, ferisse il tuo cane. Recipe oglio d'oliue, in cui prima vi sia cotto rutta, e vermi, e con quello vngilo più volte, e restarà guarito, dico presto.

Per il vermecan, che viene sotto la lingua al Cane.

SOtto la lingua del tuo cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermicello, detto in Greco Lytta, quale

le è al cane, come vna nociua peste, e si chiama il male del vermecan. Dunque mētre che'l cane è giouinetto, tu con vn coltellino ben acuto, ò con vn'ago cauaglielo, gentilmente però, e lascia gridare il cagnuolino quanto vuole, e se'l cane fusse grosso, metteglі il badaglio in bocca, acciò che meglio tù possi far il seruitio, metteni sù quel poco male, olio ben salato, e tosto guarirà, non essendo così facile a diuenire rabioso, cauatogli tal lytta, ò verme.

Per il Cane, c'hà stizza, ò rogna.

Piglia vna libra di sonza di porco, oncie tre d'olio d'Oliua, & oncie 3. di zolfo, e oncie quattro di sale, & oncie due di ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire, del cui onto vngi'il cane, al sole, che non sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.

Caso che'l pelo non gli nascesse, laua il cane, con acqua di lupini, poi vngilo di songia vecchia di porco; che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argento viuo, incorpora insieme, vngi il cane a luoco aprico, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quādo il tuo cane nō ha molta stizza, non la lasciare incācarire, ma subito fagli pane a posta, cō dētro radici, fusto, foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mā-giādo di questo, in quattro, ò sei giorni, diuerrà sano.

Per

Per il Cane ferito dall'Orso, ò dal Cinghiale.

Essendo il tuo cane ferito dall'Orso, ò dal Cinghiale; prima laua bene quella sanguinosa ferita con vino, e fanne vscire benbene quel sanguccio si brutto, come velenoso, poi piglia suco d'oliuastro, e suco di piantana, e bagna spesso la ferita, e presto sanerà.

Per il Cane ferito da vn'altro Cane.

Se vn Cane, ferisce l'altro, Recipe del pelo di quel cane che hà ferito, poi piglia delle pece mista, & incorporata con quel pelo, e mettilo sù la ferita, & guarirà il ferito. Credo che di quì sia nato quel tristo prouerbio, frà vendicatiui, che dicono; Non fù mai cane che m'offendesse, che col suo pelo non mi vendicassi: la ferita di cane si medica, cõ sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d'animale irragioneuole sia ottima medicina, per le piaghe d'animale irragioneuole: che sia però della medesima specie, com'è sterco d'vn cane, per medicare la ferita di vn'altro cane, sterco d'asino, per medicare la ferita d'vn'altr'asino, &c. come afferma Galeno, nel decimo libro suo de Sẽplici, oue dice, che tutti gli sterchi dissicano, e scaldano, saluo quel dell'huomo, e gli medicamẽti dessicãti, e caldi, moderatamẽte astringono.

E l'istesso Galeno non hà egli composto vn libro de remedijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de suoi tanti Cani? Ideo, &c.

RI-

RIMEDII APPLICATI ALLE INFERMITA, che i Caualli patiscono.

1 Al mal de lingua.



E non è bisogno tagliare, medica con mele rosso, & medolla di porco salato, tanto de l'vno, come de l'altro, con vn poco di calce viua, & altre tanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, et vngi due volte il giorno.

2 Al Barboncello.

T*Ira molto ben sù dal palato le barbole con vn ferro sottile, infocato, & aguzzo, & poi pianamente le tagli con le forfici presso quanto sia possibile al palato.*

3 Al antipetto.

C*Auagli sangue delle vene solite, dall'vna parte, & dall'altra del petto, poi li poni sotto il petto congrui, & atti seconi, o lacci, mouendogli bene due uolte il dì, come del verme, facendoli portare per quindeci giorni.*

Alli

4 Alli capelletti.

FA come i ſpauani doue comincia. Radi prima, poi togli il più tenero de l'abſentio, appio, palatara, & branca orſina, piſta ogni coſa inſieme, con tanta ſongia di porco vecchia, & cuoci tutto inſieme, & metti ſopra.

5 Alla curba.

TAglia la pelle per lungo quanto è la curba, poi poni vna pezza di lino in vino caldo, & ſpargeui verderamo ſopra, & ponila a queſto modo ſopra la tagliatura, ſin che ſia ſano, ancora molto vale il nodo, come ſi dirà de la giarda.

6 Alla ſchinella.

DA ſpeſſe, & conueniente cotture di fuoco ſopra le ſpinole, per longo, & trauerſo, ſecondo che parà più eſpediente, poi cura le cotture come ſi dirà di ſotto delle giarde, & auuertiſci, che il fuoco, è la cura di tutte l'infirmità.

7 Alle galle.

TIene il Cauallo, che ha le galle di mattina, & di ſera in acqua fredda, e velociſſima, vn gran pezzo inſino a' ginocchi, per fin che le galle ſi reſtringono, poi li farai preſſo la giontura conueniente cotture per diritto, & trauerſo, & fa come della giarda.

8 Alle maceole.

DAragli il fuoco cinque fiate con ferri larghi da tutte due le parti, ma se sarà nella parte dinanzi sotto il ginocchio, dalli il fuoco a trauerso vna botta dell'altra, & curalo, come le altre botte di fuoco.

9 Alle ricciole.

TAglia via, & radeui attorno, ilche fatto metti sopra calce cruda poluerizata, & fa questo ogni giorno, & non lasciar bagnare fin che non sia risanata, & prohibisci il fuoco quando sono nel piede neruoso.

10 Alla formella.

TOgli radice di maluauefchi, radice di gigli, & radice di tasso barbasso, pista ogni cosa insieme con tanta songia che basti, poi le fa cuocere insieme, & poni suso a modo di empiastro, mutando spesso, ma radi prima il luoco come i spauani.

11 Al chiouardo.

TOgli pepe, agli, foglie di cauli, & sungia di porco vecchia, che in pochi dì ò la maturarà, ò amazzarà il chiouardo, & io l'ho prouato, & trouatolo vero.

12 Al desolato.

TAglia d'intorno la sola del piede di sotto l'vngia, poi riuolta, la suola, & estirperai della parte di

di fuori, & lascia vscire da per se, & poi fa vna stoppata con bianco de ouo, ponendone assai, & liga ben tutto il pie, & dopo dui dì laua con aceto forte alquanto caldo, empi di sale, & tartaro e stoppa.

13 Al incastellato.

T*Ogli crusca, & menala in aceto fortissimo, mischia seuo di caprone, & poni al fuoco a bollire, mouendolo sempre, fin che diuenga spesso, & poni sopra la gionturà caldo, & ligali con vna pezza, mutando due volte ii dì, & vale.*

14 Alla spanocchia.

N*On trar sangue, ma medica con vnguento, cioè incorpora fichi di Barbaria, & calcina viua, songia vecchia, libra vna di ciascuna, fior di hisoppo onze quattro, & metti sopra.*

15 Alla inchiodatura.

S*E il tuo Cauallo è offeso dissolale l'vngia, & taglia intorno, poi empi di stoppa bagnata in bianco de ouo, poi cura con sale pisto & aceto fortissimo, ò poluere di gala, ò mortella, ò lentisco, come ti piace.*

16 Al mal dell'Asimo.

L*Euane li peli, poi pone farina ben mescolata, & cotta con songia, & fa cosi dui dì, mutando ogni giorno due volte, poi poni sù calce viua, & sapone, e seuo per tre dì, mutando ogni dì due volte, laua con aceto caldo, & poneui sopra herba caprinella, fin che sia sano.*

17 Alla spetie d'inchiodatura.

SCopri il luoco, & laua con aceto, poi fà bollir sale pisto in vaso piccolo, & hauendo bene bollito leual dal fuoco, & metti quattro volte tanta trementina, & metti caldo in la chiodatura, & raffreddita metti sù poluere di zolfo viuo, & sopra stoppa.

18 Alla riprensione.

CAua con la picilla rosnetta la estremità dell'ongia innanzi che la vena maestra si rompa, & lascia vscire sangue, poi empi la piaga di sale minuto, & sopra stoppa infusa in aceto, legatela bene, che non possa dislegare.

19 Al mal del fico.

TAglia l'vngia ch'è appresso la piaga tanto profunda che si faccia vno sparto conueniente fra la sola del pie, & ficca ben stretto vna sponga marina con vna pezza, tal che quel che resta se torna.

20 Alla sedola.

TAglia l'vngia di sopra la rosnetta fin al viuo, & curaui fin al viuo, ò volendo mortificarla con poluere di asfodili, ò con altre poluere, poi fa cuocere insieme poluere d'olibano, mastice, seuo di caprone, & cera, tanto di vno quanto dell'altro, & fane vnguento, & vngi due volte il dì fin che si salda, vngiendo fin la pastora.

21 Al falso quarto.

LAua il pie, & radi intorno al luoco, e tocca con il dito, & se gli dole sarà maturo, allhora aprilo con vn ferro pongente, & lascia vscire la putredine, e poi piglia sterco di cauallo, oglio, vino, sale, & aceto, & insalda suso in modo d'impiastro, e il terzo dì dislegalo, e guarda non sia prede, ò stecchi.

22 Alle serpentine.

TIragli sangue de li piedi, & pungeli la vena dalla gamba di fuori, ò di dentro, e non doue esce l'vngia, ben si die sotto l'vngia rasparui, poi laua con vino, & distempra sugo di acacia gialla, & acqua di sorte che sia come vn miele, & vngeli, ò pistar sungia, e pece liquida.

23 Alla contana.

RAdi il luoco gonfio, poi togli absentio, palatara, brancaursina, & il più tenero delle frondi, tutte queste herbe tanto di vno come dell'altro, & pestale con songia di porco vecchia, & falle bollire in vn vaso, & metti mele, & oglio di lino, & farina di grano mouendo fin che sia cotto, & metti suso.

24 Alle rappe.

PEla il loco, poi laua con acqua calda, che sia cotta in alba, semola, & seuo di castrone, & quelle cose decote tien suso ligate fino la mattina, & tolte via, vngi quel luoco con vnguento fatto di seuo di

castrone, eccetto non vi fosse termentina.

25 Alla lupa.

TAglia d'ogni intorno, e stirpalo da la radice, poi taglia il luoco della piaga, che pende, acciochè non vi posa niente di putrefatione, nel resto poi fa come si è detto di sopra nel polmoncello.

26 Al'incordatura.

TOgli aceto fortissimo, e creta bianca pista, e moueli tanto insieme, che sia come pasta molle, mischiandoui sale ben pisto, & con questa pasta vngine sufficientemente tutti i testicoli, ritornando due ò tre volte il dì a porne.

27 All'anguinaglia.

ANguinaglia è specie di botta de grasselle; Però togli sale ben pisto, & spargliele sopra l'intestino, & riponegliele alquanto dentro, poi togli lardo fatto a modo di sopposta, & ponglielo dentro, & sopra li poni malua cotta, fin che sia sano.

28 Alla botta di grasselle.

TOgli radice di maluauisco ben cotta, e pista la scorcia, & ponine sopra il luoco due, ò tre, ò quattro volte, poi habbi semenze di senapi pista, & radice di malua cruda bene meschiata con poluere di sterco di bue cotto, & aceto, & poni sopra.

29 Al corbo.

Tosto che vedi offeso il neruo, che comincia in la testa del garretto, & va appresso i piedi, da il fuoco in quella gonfiatura del neruo per longo, e per trauerso con spesse & conuenienti linee, poi fa come è detto de la giarda, metti sterco di bue caldo per tre dì, poi li vngi con oglio caldo, & poi cenere calda.

30 Al sparagagno.

Tosto che vedi infiarsi sopra il garretto di dentro, allaccia la cosa di dentro in alto, & dagli vna punta di lancetta, e lascia vscire tanto che puole sangue, poi subito dà punture di fuoco sopra li tumori de spauani per lungo & trauerso, & medica come la giarda.

31 Alle trauerse.

Piglia vn ferro tondo, & dalli il fuoco alla estremità, perche questa coltura non augumentarà, anzi mancherà. Vn'altro rimedio, togli termentina oncie otto, cera bianca oncie quattro, & poneli in vn vaso stagnato con meza penta di vino bianco.

32 Alla fistola.

Apri la fistola & dalli il fuoco, cuocila con la medicina che si fa di calcina viua, fin che le brozze caschi, perche purgata presto si riempie di carne, ma se la fistola fosse profonda adopera ferri lunghi e medicala.

33 Al canchero.

PRendi sugo di radice di asfodelli oncie sette, calcina viua oncie tre, & pesta le insieme, arsenico poluerizato oncie due, poi metti le dette cose in vn vaso di terra serrato di sopra, & cuoci al fuoco tanto che deuenti poluere, & metti suso, ma laua prima con aceto.

34 Alli crepazzi.

PIglia fuligine oncie cinque, verderame oncie tre, oro pimento oncie vna, pistali bene, e giongeli alquanto mele liquido, e poneli al fuoco, mischiandoui calcina viua, & mena bene insieme al fuoco, & ongi due volte al dì caldo.

35 Alli giardoni.

QVando la giarda fusse nel garretto, dalli il fuoco nel meggio del tumore, ò giarda, & per lungo e largo, & fatto questo togli sterco bouino fresco, menato con oglio caldo, & poni vna volta sopra le cotture, & ancora fa come è detto delli capelletti.

36 Alle reste.

INcorpora oncia vna di cenere calda, oncia vna di calcina viua, cosi vino, e mele, & auanti che induriscano metti sopra il male, poi che sia stato aperto, & cosi continuarai se sarà il male nouo, & se è vecchio dali il fuoco, & curalo come de gli altri.

37 Alle rappe.

PEla il luoco, e laua con acqua calda cotta, poi piglia nalba, ſemola, ſeuo di caſtrone, cera noua, termentina, e gomma arabica egualmente meſcolati, & con detto vnguento caldo vngi due volte il dì, lauando ſempre auanti col vino caldo, & coſi continua fin che ſarà guarito, & non laſciar bagnare.

38 Alli veſigoni.

TAglia la pele nel mezzo, e di ſotto poi (ſaluo ſe il tumore mancaſſe) muoui con vna brocca di legno l'humore che è tra la pelle, e ſpremi forte fuora, & taglia la pelle ſotto il tumore, e metti vn ferro caldo, & in capo di ſette dì fa il medeſimo.

39 Alli capelletti.

RAdi i peli ſopra il male, e togli radici di maluauiſco ben cotta, e piſta la ſcorza, poni ſopra tre ò quattro volte, piglia ſemenza di ſenapi piſta, e radice di malua ben minuzata, e polue di ſterco bouino cotta, tutta miſcia inſieme con aceto, e poni ſul male tre ò quattro volte il dì.

40 Al'angiò.

FA vn capitello il più forte, che poi, poi bagna molto bene ſtoppa, & deſicala, rebagna nel capitello, & reponila ſu'l male, & continua queſta cura tre ò quattro dì, ribagnando tre ò quattro volte il dì, & guarirà perfettamente.

41 Al casca peli.

TAglia in longo nella estremità verso le natiche, infino al quarto nodo dell'osso, che è nella coda, e cauane fuora con vno ferro l'osso baruola, & gettalo via, poi poni sale per tutta la fissura, & con ferro caldo tocca il sale, fa come è detto per la coda.

42 Alla scabia.

TOgli vn poco di solfo d'incenso maschio di nitro di tartaro, scorze di frascio, vitriolo, verderame, eleboro bianco, negro meloteragno, & tutte queste cose mescola insieme con rossi d'oua alleße, oglio cōmune, & fa bollire, & vngelo.

43 Al mal del pedocchio.

REcipe more crude, & origo da caualli, con radice di morari, & fa bollire, poi fa con detta acqua lauare, & se detto male fusse rotto, piglia sangue di drago, & succo di porri, sale, pece, oglio, & sungia vecchia di porco.

44 Alla costana.

PIglia qualche altra pellicula tanto longa quanto le rene; ma radi prima il pelo, & piglia bollarminio, galbano, armoniago, sangue di drago, & di cauallo fresco, & pece greca, mastici, oldano, & pista tutto insieme, & incorpora con chiara d'ouo, & farina di formento, & metti suso.

45 Al polmoncello.

TOgli vn serpe, tagliali la testa, e la coda, del resto fà pezzetti piccoli, & poneli nel spedo a rostire sopra le brase sin che il grasso comincia a liquedarsi, allhora ponilo sù il polmoncello & non altroue.

46 Al mal del dosso.

TOgli tre parte di letame, ò sterco di caprone, & vna di farina di grano, ò segala, & sia il fiore, & mischiale bene insieme, & falle cuocere alquanto, poi ne poni tepido sopra il male, & è perfetto.

47 Al mal del corno.

PIsta bene cauli saluatichi ò domestichi verdi, con la songia vecchia di porco, & poni sopra il male, poi caualca il cauallo, accioche la medicina entri nel male per alcuni giorni, & guarirà.

48 Al guideresco.

TAglia con il ferro atto, & cauane tutta la marcia, & fa vna stoppata con bianco de ouo, & laua poi con vino tepido, & ongi con seuo di ogni animale.

49 Al lucerdo.

PIglia vn ferro come subia aguccio affocato, e sbusa, & scuotali la carne per longo, & trauerso di ogni banda del collo appresso il corpo in cinque luochi, & tra vna cottura, & l'altra sia tre dita, &

metti cordella per quindeci giorni .

50 Alli ſtrangoglioni.

TOſto che vedrai creſcere li ſtrangoglioni, pungeli ſotto la gola i ſecconi , ò lacci la mattina & la ſera , poi copri la teſta con vna coperta di lino , & vngi ſpeſſo di butiro tutta la gola , & ſpecialmente il male .

51 Alle viuole .

REcipe il ferro lancietta, & taglia per longo, & ſtirpale affatto , & piglia lino bagnato in chiara d'ouo, laſcia per tre giorni, dipoi medica come di uerme.

52 Alle vngelle.

ALza ben queſta vngia con ago di auorio , & tagliala attorno con vn ferro, ò cō la forfice. Vn'altro rimedio . Poluerizza vna lucerta verde, inſieme con poluere di arſenico , & poni ſuſo , & copri beniſſimo.

53 Al mal del panno.

TOgli oſſa di ſeppa, & ſale gemma, tanto de l'vno, quanto dell'altro, & ſpoluerizali ſottilmente, poi buttane dentro all'occhio con vn canello due volte al dì, & più come a te piace .

54 Al capo ſtorno.

LEgata ſtretta in punta d'vn baſtone, & vnta poi di ſapone ſaracineſco, porglila dentro le narici quāto poi legieri .

Al

55 Al ciamorro.

TOgli vna libra di fieno greco, fallo bollire in acqua fin che si aprino, & crepino, poi con l'acqua di questa decotione mischia con vna ò due libre di farina di grano, dandogli a beuere due volte al giorno, non dandoli altro, mentre è possibile, cauandonela più tosto, come si è detto.

56 Al raffreddato.

PIglia auro pimento, e solfo, e ponilo in sù i carboni accesi, & fa andare il fumo nelle narice del Cauallo, che gli humori congelati nel celebro si dißolueranno, e potranno vscirne fuora.

57 Al verme volatico.

CAuagli sangue dalle vene commune di amendue le tempie, poi li poni i lacci sotto la gola, & così del aiutarsi, & menare de' lacci, come del maneggiare, & caualcare, & stare in luoco freddo, & fargli vn cauterio profondo, & vna stoppata con bianco di ouo, & lascia tre dì in la stalla il cauallo.

58 Al lambasco.

HAbbi vna falcetta, che sia acuta, scaldala bene, poi taglia il tumore delli due primi solchi, già detti, cauandone quanto più la falcetta taglierà, se il male fusse nouo, allhora si può cauar sangue con lancetta del terzo solco fra li denti.

59 Alla palatina.

FRega ben il palato, poi vngi con mele bollito, con cepolla, & con caſo aroſtito. Vn'altro rimedio, ſcarnaui bene con vn ferro ſottiliſſimo, à tale che l'humore groſſo eſca liberamente fuori, & non ſi manchi de gl'infraſcritti rimedij della lauanda.

60 Al tiro ſeco.

TOgli mel roſſo, & medolla di carne di porco, di calce viua, & altretanto di pepe piſto, & fa ogni coſa bollire inſieme, menandolo ſino che ritorni come vnguento, del quale poni due volte il dì ſopra la piaga.

PER OGNI ENFIAGIONE, pur che non ſia di materia calda.

PIglia cera, pegola, ragia colfonia, armoniaco oncie ſei di ciaſcuna, ſongia di porco oncie doi, ſalnitro, calcina viua, ſcalogne, ſterco di colombo oncie vna di ciaſcuno, oglio di cedro oncie ſei, acqua e mirra liquida poco, & incorpora inſieme, & ponile ſopra.

Infermità del cavallo vedi sopra fol: 362.

Per

Per il cauallo che ha il male dell'orzuolo, e che casca dal mal caduco ouero dalla brutta, e che non può caminare, ouero leuarsi in piedi.

Coglierai foglie di fichi saluatichi, e le pistarai con diligentia, & le gittarai in acqua tepida, poi colerai, & con vn corno gli darai da beuere due ò tre volte, e poi con violentia lo farai caminare, & così sanerà.

Alla febre, cosa approbatissima.

Per forza bisogna salassar il cauallo che ha la febre, e dargli a beuer questa compositione. Gentiana onze sei, semenze di apio onze sei, ruta vn manipulo, & metti in vna pignatta di terra a bollire con acqua, tanto che scemi il terzo, & quando la vedrai diuentar negra, sappi che il rimedio è cotto, di questa decotione pigliane onze sette e meza, e con vn corno dagli a beuere.

Ontione che alleuia il dolore e molestia della febre.

Piglia oglio de iride oncie quattro, sugo de panace oncie vna, oglio di laurino oncie quattro, oglio gleucino oncie quattro e mezza, castorio oncie quattro, hisopo oncie quattro, songia libre vna & oncie vna, ascenzo mezza onza, & poni le dette cose insieme, & ongilo, cosa approbatissima.

Alla

Alla tosse pigliata per viaggio.

DIssolui in vino tanto laserpicio, quanto è vna nocella, & questo vn dì solamente con vn corno gettalo in gola all'animale, e butiro.

Alla tosse, & al bolso.

PEsta aglio, & siderite, & vetriolo herba, e con songia vecchia fa bocconi, liquali per tre dì darai all'animale, bagnandoli in mele e butiro.

Al mal del bolso.

FA pilule di leuamento di formento, col quale si fa leuare il pane, con vincotto, e falle inghiottire all'animale, tanti giorni che si sani, ne ti scorderai quādo gli darai beuere, mescolarci farina ne l'acqua.

Rimedio al sfredimento de' caualli.

FA bollire ruta e mastici, con vn poco de olio, e mele, & aggiongeui peuere, & li darai a beuere, cosa prouata.

Vn'altro rimedio al sfredito.

Dagli a beuere sangue di porco caldo.

Alle ferite delle spalle.

PEsta galla de Soria, & incorpora con mele, e mettil su la ferita, & vedrai che tosto si sanerà.

Alle

Alle ferite de' nerui.

P*Iglia cera libra vna, oglio onze otto, verderame onze tre, pece cotta libre vna, poluere d'incenso onze tre, aceto quanto basti, l'incenso, & il verderame dissoluerai con l'aceto, poi mescolarai l'altre cose, & vngerai la ferita.*

A dolor de' nerui.

T*Orai cera libra una, storace altretanto, uerderame tanto, propoli libra una e mezza, cera bianca altretanto, pomelle di lauro libre quattro e mezza, & il tutto incorpora insieme, & ongi li detti nerui.*

Per le ferite della schena.

F*A poluere di scorze di ostreghe, e mettila sopra il luoco, ouero scorze di granciporo brusciato e poluerizato.*

Del bianco che nasce ne gli occhi.

T*Orai Salnistro con mira, e mel ottimo, e finocchio pesto, tamisato, e mescolalo insieme, & ponili sopra per alquanti giorni, & si sanerà.*

Compositione per mal de gli occhi.

P*Iglia spigo nardo drame dua, zafarano drame una, farina d'amito drame dua, melle ottimo quanto basta, & incorpora insieme, ponilo sopra, & si sanerà presto.*

A morsicature de cani rabbiosi.

TOrai sterco di capra, salmora vecchia di Ciefali onze sei per ciascuna, noce numero trentasei, ogni cosa incorpora, & ponile sopra per sino che guarisca.

A ogni infiammagione che venisse al Cauallo.

TOrai terra cimollia di Candia, olio buono, aceto, poluere d'incenso onze quattro, scalogne, lumache peste, fa de ogni cosa empiastro, e metti su'l luogo, e se sarà inuerno fa che sia caldo, e se è state fa che sia freddo.

Rimedio, che mai non ci rompe l'vngie al Cauallo.

LEuato che hauerai l'animale da l'herba, piglia dattoli, e leuatogli l'ossa empie di biacca, poi fa che l'inghiottisca, questo farai di stagione, in stagione, e così si conseruerà sano.

Alla chiara mata.

TOrai farina de orobi, mescola con vino, ò mele, & poni sopra il male spesse volte: Ouer torai feccia d'oglio, & fa bollire in vino austero, & fomenta il loco. Anco la faua franta, & sterco porcino meschiato con vino, nel qual sia bollito scorze di pome granato gioua facendo empiastro.

IL FINE.

Ricori che se

Di Giuseppe

Bianchi

sino Set.



